



ВКУСНО!
БОРИС
БУРДА



- Борис Бурда
 - КУЛИНАРИЯ – ЭТО ИСКУССТВО
 - ОБ ЭТОЙ КНИГЕ
 - ФЕЙЖОАДА
 - ПАСТЕЛЬ ДО ЧОКЛО
 - ЧИЛИ
 - ИНДУШКА БЕЗ КАШТАНОВ
 - ДЖАМБАЛАЙЯ
 - АНТРЕКОТ ПО-ГАВАЙСКИ
 - ПУДИНГ ГАВАЙСКИЙ
 - МАРИНОВАННЫЕ ЦЫПЛЯТА ПО-ВЕНСКИ
 - ХАЛАСЛЕ
 - СЕГЕДИНСКИЙ ГУЛЯШ
 - ШОПСКИЕ САЛАТЫ
 - РЫБА ПО-МЕЛЬНИЧЬИ
 - ТЕФТЕЛИ ПО-ГРЕЧЕСКИ
 - КИШ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ
 - ОССИ-БУККИ
 - ПУЧЕРО
 - МЯСО ПО-КОРДОВСКИ
 - ШНИЦЕЛЬ ПО-ПАРИЖСКИ
 - ЖАРКОЕ ПО-БУРГУНДСКИ
 - ЗАПЕКАНКА «ОДИН К ДЕСЯТИ»
 - ГЛАЗ ШОТЛАНДСКИЙ
 - ЦЫПЛЕНОК ПО-АЛЕКСАНДРИЙСКИ
 - НОВОГОДНИЙ ТОРТ-СЮРПРИЗ
 - ГЕФИЛТЕ ФИШ
 - ПИЛАКИ ИЗ КЕФАЛИ
 - ИМАМ БАЯЛДЫ
 - МАМАЛЫГА, ПОДАННАЯ КАК ПОЛОЖЕНО
 - САЦИВИ
 - ЛЯВАНГИ
 - ДОГРАМАЧ И ОВДУХ
 - БЕШБАРМАК
 - ОВОЩНОЕ КАРРИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ
 - ЦЫПЛЕНОК ПО-НОВОГВИНЕЙСКИ
 - СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ
 - ПЕЛЬМЕНИ
 - СУГУДАЙ
 - БОРЩ ПО-ОДЕССКИ
 - БОРЩ ПО-ПОЛТАВСКИ
 - P . S.

Борис Бурда

**Вкусно! Кулинарные путешествия со
знатоком**

КУЛИНАРИЯ – ЭТО ИСКУССТВО

*Моему отцу, который все-таки
немного смог научить меня своему
спокойному оптимизму и
рассудительной манере говорить,
чтобы добиться результата, а не для
того, чтобы отвести душу.
Перечитывая эту книгу, я часто
слышу его голос.*

Все мы кулинары, хотим мы этого или нет. Можно быть глухим к поэзии, обладать музыкальным вкусом человека, которому не просто медведь на ухо наступил, а у которого на ушах плясало вприсядку как минимум целое семейство бронтозавров, смотреть на живопись незамутненными глазами дальтоника-ахромата, не посещать театра и не знать, что такое джаз, – но есть все равно придется, причем, скорее всего, трижды в день. А сеть общепита у нас отнюдь не такая, чтобы питаться по бистро и тратториям – хоть бутерброд себе приготовить утром придется самому. Каждый сам себе повар (а чаще всего и своей родне, деткам как минимум), и практически нет человека, который не испытал бы себя в этой простой и абсолютно всем необходимой специальности. Балет или скульптуру можно не любить, даже презирать или ненавидеть, и по этой причине полностью исключить их из своей жизни, а с кулинарией, простите, не получится. Или получится, но очень ненадолго – прожить без еды можно лишь несколько десятков дней, а если еще и от воды отказаться, то и неделю вряд ли протянешь. Кулинария – непереносимое условие нашего существования на этой планете.

Что же такое кулинария? Профессия? Да, конечно. В большом справочнике-классификаторе рабочих профессий нетрудно найти и более интересные специальности, например боец кроликов, сливщик-разливщик, бегунщик смесительных бегунов, навивщик заушников, кишечница и бол-ванщик. Так что уж профессии повара и кондитера там безусловно есть. Но можно ли назвать кулинарию просто механическим трудом, рабочей профессией? За всю жизнь мне не приходилось видеть ни одной пары хозяек, варящих совершенно одинаковый борщ, – хоть что-то, а другое: подкислила свеклу не уксусом, а лимонным соком, положила сладкий перец, добавила кислого яблочка, испекла пампушки, да

не в чем-нибудь, а в старых баночках из-под детского питания, и у борща уже свое «лица необщее выражение». А чем массовое производство отличается от искусства? Тем, что в производстве мы ценим соблюдение стандартов, чтоб любая гайка оказалась именно такой, какую конструктор начертил. А вот в искусстве все наоборот: самое ценное – собственный голос. Так что же такое кулинария – производство или искусство? Делайте выводы сами...

Для меня определенно ясно: кулинария – искусство. Но искусство несчастное, отягощенное исходными условиями, которые какую-нибудь икебану или вышивание крестиком просто бы прикончили на корню. Да и что-то более солидное вроде архитектуры или поэзии вряд ли бы выжило.

Представьте на секунду, что, как только поэт, написавший замечательное стихотворение, его кому-то прочтет, это стихотворение сразу навсегда забудут и автор и слушатель! Или вообразите, что только что достроенное великолепное здание немедленно рассыпается от первого взгляда на этот шедевр. Вам такое кажется совершенно невероятным? Но ведь с кулинарией именно это и происходит – как только замечательный шеф-повар сотворит свой шедевр, восторженные ценители немедленно выразят свое восхищение путем его уничтожения, и другого способа пока что не придумано. Более того, чем блистательней творение, тем быстрее его поклонники крошек от него не оставят и еще хлебом подливку подберут, что крайне невоспитанно, но очень вкусно. Колонна Траяна и конная статуя Марка Аврелия радуют глаз и душу уже две тысячи лет, своими глазами видел, а кто из ныне живущих пробовал хоть кусочек стряпни Лагюньера или Ка-рема, со дня кончины которых двухсот лет не прошло? И ведь не попробует никогда... Зато если даже в таких условиях кулинарное искусство существует – это воистину великое искусство, необходимое людям.

Как только мы признаем, что кулинария – это искусство, сопротивляться дальнейшим выводам не останется ни сил, ни смысла. А они просты: как и все прочие виды искусства, кулинария часть культуры народа, оттиск его души, причем в очень необычном и красивом ракурсе. Кулинария есть неотъемлемая и крайне значимая часть культуры любого народа, более существенная в процессе его самоидентификации, чем высокая поэзия и архитектура – они для избранных, а едят все, да еще и каждый день. Кулина тоже муза, хотя Эскулапова, а не Аполлонова дочка. Для меня совершенно ясно, что кулинарные конкурсы должен открывать министр культуры, а не торговли, как у нас водится. Также как в фольклоре любого этноса нетрудно

различить влияние его истории, взаимоотношений с соседями, географии вмещающего ландшафта, увлечений и темперамента, так и в кухне этого народа вы все это увидите, не напрягая зрения. И в излюбленных народных продуктах, которые именно под этим солнцем вырастают такими сочными и аппетитными, и в заимствованиях из кухни соседей, причем не обязательно соседей добрых (завоеватели даже против своей воли оставляют завоеванным в качестве своеобразной дани-компенсации все свои тончайшие кулинарные приемы), и в домашних заготовках простых хозяек, ставших высокоценными и высокооплачиваемыми деликатесами (согласитесь, величайшие продукты, которым поклоняются настоящие гурмэ, обычно возникают именно в процессе созревания, да еще и в климатических условиях, которые далеко не во всем мире встречаются), скрывается немалая часть прекрасного и великого чувства Родины, которое вдохновляло великих поэтов и побуждало жертвовать жизнями храбрых воинов. В том комплексе знаний и навыков, который определяет принадлежность данного человека именно к этому народу, без кулинарии никуда. Помните, как Штирлиц едва не провалился, когда не сказал шоферу, сколько именно бутербродов приготовить в дорогу? Дело не в присущей рейху шпиономании – простая немецкая душа шофера не вынесла надругательства над основами основ. Точно так же закусывающий водку тортиком – не русский, отказывающийся от овсянки на завтрак – не англичанин, спокойно проживший сутки без единой чашечки кофе – не бразилец и усердный мясоед, отворачивающийся от рыбы и морепродуктов, – не японец, как бы подробно ни прописывали легенду их прикрытия полковники и майоры в соответствующих ведомствах.

Должен честно признаться, что сам я в своих прежних жизнях инженера, барда и даже игрока «Что? Где? Когда?» мало об этом задумывался. Правда, к кулинарии в моей семье относились всегда уважительно. Бабушки на праздники начинали жарить-парить так вкусно, что этот вкус до сих пор на кончике языка, хоть уже полвека прошло. Мама готовила прекрасно, очень вкусно и в то же время очень просто. А во время больших юбилеев папа просто выгонял ее из кухни и показывал высший пилотаж: самые надежные блюда, которыми иногда удается приятно поразить гостей, – именно из его кулинарного репертуара. Вполне естественно, что в таком окружении я уже в четвертом-пятом классе умел и салатик подрезать, и яичницу сварганить, и макароны не только отварить, но и заправить – дети учатся кулинарии легко и с удовольствием, мой младший уже в семь лет

выдумывал собственные блюда, причем не всегда совсем уж кулинарно беспомощные. Но это было только начало. Помог закрепить это увлечение тот факт, что моя тогдашняя жена совершенно не умела готовить – яичницу зажарить и то не могла, обязательно сожжет до угольков. В конце концов я решился с ней поговорить и спросил, насколько терпимо она отнесется к тому, что кому-то в семье нужно стирать и гладить, а я этого не умею и не люблю. «Но я и стираю и глажу, в чем же проблема?» – удивленно спросила она. «Это большая работа, – ответил я, – не стоит тебе перегружать себя еще и приготовлением еды. Сделай одолжение, не прикасайся к кухонной утвари без моего позволения – убью!» И все девять лет нашего брака на пятиметровой кухне, переделанной из коридора, ставшей четырехметровой, когда мы все-таки отгородили там уголок для туалета, я и учился готовить. Оказалось, что это легко и интересно, да еще и помогает отдохнуть и даже является какой-то медитацией – немало песенок я сочинил, нарезая овощи для борща или перекручивая мясо для котлет.

А профессиональные занятия кулинарией – плод продуманного расчета, причем не моего. Моя школьная подруга Танечка, профессиональный психолог, лет десять назад зашла ко мне в гости и сказала: «Боря, у нас в Одессе открылся новый журнал. Я придумала тебе новый имидж – ты будешь вести там кулинарную рубрику». Я, признаться, несколько удивился – предложение заняться дрессировкой обезьян или тройным прыжком с шестом в ширину с разбега не показалось бы мне более необычным. Но переспорить мою знакомую обычно существенно труднее, чем аккуратно сделать все, что она велит, – времени меньше уходит. Я попробовал вякнуть какую-то нелепицу вроде того, что кулинария мало кому интересна (неужели я мог говорить такое? Сейчас даже мало верится...), но она твердо мне ответила: «Ты не владеешь информацией! Я читаю польские и французские журналы для женщин – без кулинарного отдела они просто немыслимы. Скоро у нас будет точно так же и кулинарная проза станет чрезвычайно востребованной – есть уникальный момент, и не вздумай его упускать!» Я был совершенно не согласен с этим, но предпочел не связываться и только спросил, как же она это видит. «Очень просто! – ответила она. – Ты меня недавно угощал баклажанной икрой и рассказывал о ней кучу забавностей – вот и запиши все это!» К чему с женщиной спорить, если выполнить ее каприз не так уж трудно? Пошел к компьютеру и записал – в полной уверенности, что ее попросят немедленно отнести этот текст туда, где она его взяла. А в журнале сказали, что хотят такое в каждый номер! Через

месяц встретил на улице давнего знакомого, редактора киевского журнала, – оказалось, что и ему хочется таких статей. Еще через месяц он зашел в Одессе ко мне в гости с дамой, а у меня дома хоть шаром покати! Я быстро начал что-то стряпать, забалтывая гостей, чтоб не очень скучали, пока будет готово, а дама и спросила меня, не хочу ли я это снять – она оказалась телевизионным продюсером. Ну и покатилося...

Теперь кулинарная программа «Вкусно с Борисом Бурдой» выходит на самом популярном в Украине телеканале уже восьмой год, ее регулярно смотрят жители США и Израиля, поскольку программу покупают тамошние русскоязычные телеканалы, а уж по спутнику ее видит весь мир. Этот процесс взаимен – готовя рассказы о блюдах разных стран, я очень много узнаю об этих странах, их истории, географии, нравах и обычаях, ибо, как уже было сказано, связь всего этого с особенностями кулинарии страны тесна и неразрывна. Каждое блюдо – живая и очень богатая деталями картинка из жизни страны и народа. Несколько картин, показавшихся мне наиболее яркими, я и предлагаю вашему вниманию. Именно в них, как мне кажется, наиболее четко выражен главный мэссидж этой телепередачи – кулинария есть часть культуры, богатая и прекрасная.

Всюду, где возможно, блюда максимально приспособлены к реалиям нашего кулинарного мира. Не находимые в наших магазинах продукты в них вообще не употребляются либо заменяются, соловьиные попочки и мизинчики райских птиц не употребляются вообще. Передача, которую я веду, – как, собственно, и эта книга – обращена не только к магнатам и депутатам, и любой школьный учитель может на свою зарплату иногда такое готовить, правда, если ее хотя бы вовремя выдают. Но мне кажется, что именно этих блюд в привычной нам кухне либо очень не хватает, либо они уже успели стать нашими родными, несмотря на иноземное происхождение, в которое сейчас даже поверить на трезвую голову трудно. Отказываться от грузинского харчо или угро-финских пельменей по причине их иноземного происхождения так же нелепо, как отказываться от «Гамлета» и «Дон-Кихота» потому, что их написали англичанин и испанец. Все лучшее и в кулинарии и в литературе вполне может стать нашим, хотя бы потому, что это никому не повредит, а очень многим доставит огромное удовольствие.

По телевизионному опыту я знаю, что в передачах, которые я веду, одних интересует только кулинария, других только культурологические детали, третьих и то и другое. Иногда блюдо так хочется попробовать, что требуется только рецепт и нет

терпения почитать, откуда блюдо взялось и кто его готовил, в каком веке и в каком месте. Хочется организовать и этим читателям все возможные удобства, не мешающие прочим. Для этого я выделил жирным шрифтом все, что относится именно к рецепту блюда, и только к нему. Тот, кто прочтет это, получит все сведения о том, как приготовить блюдо. А захочет что-то еще – прочтет и остальное, я отнюдь не против.

И еще пара слов о тех, без кого эта книга не была бы написана, – о наших замечательных поварах. Подумайте, сколь многого они добились за такой короткий срок! Кто был самым главным идиотом Советского Союза? Студент «калинарного техникума»! Как представлялся нам типичный повар? Жирным и неопрятным типом с бегающими глазками, тихо выскальзывающим из подсобки с набитыми сами понимаете чем кошелками. Чем угрожали безнадежным двоечникам, если не исправят оценки в табеле на тройки? Что отдадут в поварское ПТУ. А теперь еще попробуйте поступите туда! Наши повара за считанные годы отмены идиотских препон полностью изменили отношение к себе и своей профессии. Нынешний повар – не только уважаемый человек, не только высокооплачиваемый и дефицитнейший специалист, за которым, особенно в сезон, рестораторы гоняются, как за бамбуковым медведем. Помимо всего этого, он еще и творец, художник, создатель прекрасного, чьим творчеством дано наслаждаться нам всем. Так быстро изменить отношение к профессии – огромный успех, и мы должны ему аплодировать хотя бы потому, что и нам это явно не повредит.

Сыграли в этом роль и кулинарные писатели, труды которых как раз в последние годы стали заметной частью русскоязычного культурного пространства. Миллионы людей стали серьезней относиться к кулинарии, прочитав труды Вильяма Васильевича Похлебкина. В любой приличной домашней библиотеке на полке стоит потрепанный экземпляр «Русской кухни в изгнании» Петра Вайля и Александра Гениса – не перечитывать эту книгу просто нет сил. Уже даже и слово придумано для названия этой профессии – «фуд-райтер». Придумал его Илья Лазерсон, замечательный повар и прекрасный рассказчик, умудряющийся говорить в своих книжках именно о вещах очень простых и в то же время очень важных, да еще и легким и остроумным языком – максимум пользы и удовольствия на единицу информации. А его книги о забавных и увлекательных аспектах кухонь разных стран, написанные с Татьяной Соломоник и Сергеем Синельниковым, – пример необыкновенно здорового отношения к кулинарии, как к интересному и увлекательному приключению, яркая

демонстрация тесной связи кулинарии и культуры. Есть много представителей этого чудесного цеха и за пределами России – например, Сталик Ханкишиев, новая книга которого должна помочь поставить наше представление о среднеазиатской кулинарии с головы на ноги, и еще многие и многие. Не смею лезть к ним с фамильярностями вроде посвящений, но даже вспомнить их лишний раз мне было невероятно приятно.

Кстати, за что я особенно люблю кулинарное сообщество, так это за его безмятежную доброту и благожелательность. Кто полезет сдуру в какие-то политические дискуссии в Интернете, такое там нарост – полное впечатление, что какой-то Сорос дал огромный грант на подключение

к Сети всех буйных отделений психиатрических клиник... А на кулинарных сайтах все друг друга так любят, так рады помочь, все такие лапочки и цыпочки, что даже несовременно как-то... Кулинария смягчает души – спасибо ей за это. Это крайне необходимо, особенно сейчас. Прочитайте и попробуйте описанные в книге блюда, вам это, надеюсь, не повредит. А может, и доставит радость. Так что – приятного вам всем аппетита!

От автора

ОБ ЭТОЙ КНИГЕ

Илья Лазерсон

Уверен, дорогой читатель, что ты вначале прочел предисловие самого автора, если ты этого не сделал, обратись вначале к нему, в противном случае ты будешь лишен возможности оценить мою смелость полемизировать с самим Бурдой. А теперь попробую (первый раз в жизни) поспорить с ним, но, поскольку мне боязно так вот напрямую противостоять маэстро, позволю себе процитировать одного партийного деятеля, сказавшего как-то: «Борис, ты не прав!» Это к тому, что не я придумал термин «фудрайтер», хотя и действительно назвал Бориса Бурду именно так. Он, конечно, не только пишет о еде, он ее прекрасно готовит, я бы сказал, готовит ВКУСНО и – в данном случае этот термин означает не только результат – столь же вкусно описывает сам процесс приготовления им еды. И вообще, поймите меня правильно и не считите за каннибала, Бурда, несомненно, человек ВКУСНЫЙ – он вкусно пишет, вкусно готовит, вкусно говорит, вкусно поет и даже вкусно думает. О последнем надо сказать особо.

Мне, повару, в настоящее время особенно виден интерес людей к еде, если быть точнее – люди стали ратовать за осмысленную трапезу. Нам всем интересно знать как можно больше о происхождении продуктов, блюд, напитков и всего того, что еду окружает и сопровождает. Вообще говоря, за столом принято говорить о еде, однако эта тема неминуемо ведет за собой иные, но всегда добрые и созидательные темы. За обеденным столом, по сути, был создан МХАТ, были придуманы идеи многих книг, пьес, велись мирные переговоры... Книги Бориса Бурды побуждают вспомнить именно застольные беседы, когда вокруг еды выстраиваются порой замысловатые исторические сюжеты, разгораются нешуточные страсти, нанизываются любопытнейшие факты. Все это по форме напоминает вовремя и к месту рассказанный анекдот, который как раз хорош тем, что рассказан по поводу, а не просто так. Все, что автор выстраивает вокруг еды, всегда уместно и крайне интеллигентно. Не зря ведь Гашек писал о том, что только интеллигентный человек может построить себе карьеру на кухне. Карьера Бориса, конечно, не кухня, но его книги, несомненно, помогают всем нам повышать свой уровень, в том числе и

кулинарный.

Приведу один случай, свидетелем которого был лично. На первый взгляд – это просто сценка, зарисовка одесской жизни. Однажды после моего мастер-класса для одесских шеф-поваров, куда я имел честь пригласить и Бориса, он любезно провел меня по набережной, очень интересно рассказывая о своем родном городе. Местные мужчины ловили бычков прямо с асфальта, и вдруг один из них, обернувшись и увидев Борю, подвел к нему своего на вид десятилетнего сына и сказал буквально следующее: «Боря, ты таки должен сфотографироваться с моим сыном, он плохо кушает, но теперь, думаю, он будет хорошо кушать». Несомненно он будет хорошо кушать, равно как все мы, поглощая книги Бориса Бурды. Потому что он учит нас вкушать осмысленно, а это всегда стимулирует аппетит, причем не только физиологический, но также интеллектуальный. Приятного и осмысленного вам аппетита!

ФЕЙЖОАДА

Бразилия

После того как португальский принц Энрике Мореплавателем организовал первый в истории человечества отраслевой НИИ и поставил португальское конкистадорство на промышленную основу, открытия посыпались как из ведра – нашим НИИ бы так! Правда, несколько десятков лет ушли на подготовительную черновую работу (так что, возможно, и у нас все не так плохо – просто подождать надо). Но португальские падраны, каменные столбы с португальским гербом, датой установки и двумя именами, короля и морехода, стали регулярно появляться и в Восточном и в Западном полушариях. XX век, смертельный для большинства империй, оставил и португальскую империю без заморских колоний. А вот для португальского языка конкистадоры открыли и освоили огромную страну, в настоящий момент пятую по площади страну мира, где уже живут сто шестьдесят миллионов народа. Экие, однако, темпы – сто лет назад их было в десять раз меньше! Впрочем, своей любвеобильности они не стесняются, даже хвастаются ею, вплоть до того что там, где в России неопределенно пишут: «Курение вредно для вашего здоровья», а в Украине конкретизируют: «Курение может вызвать заболевание раком», в этой стране грозят: «Курение ведет к импотенции», ибо уверены, что сильнее все равно курильщиков не напугать. Есть у этой любвеобильности и вторая сторона – потери одной только армии этой страны от СПИДа за последние четыре года составили тысячу пятьсот человек, что больше всех ее потерь в войнах XX века. Но и против этого врага армия доблестно держит оборону, поскольку именно из этой страны начала триумфальное шествие по миру гевея¹, главная производительница латекса, – вот и стали выдавать солдатам вместе с положенным обмундированием всем известные изделия из этого самого латекса, так что и здесь победа близка.

Открыли эту страну практически как раз в середине тысячелетия. В 1500 году Амилькар Кабрал проложил дорогу, по которой несколько позже ходили только два быстроходных (в оригинале больших и белых с золотом, а ход уж какой получится) корабля – «Дон» и «Магдалина». Кстати, ходили они не из какой-то ливерпульской гавани, а из Саутгемптона – у Киплинга четко

написано «Weekly from Southampton... go down to Rio», а Ливерпуль явно Маршак придумал, потому что Саутгемптон в строчку не лез. Точненько 1 января каравеллы Кабрала подплыли к устью большой реки – как ее можно было еще назвать, кроме Реки Января, по-португальски Рио-де-Жанейро? Священник Энрике де Коимбра освятил открытый берег и хорошо припрятал употребленный для этой процедуры крест – как чувствовал, что через 460 лет ново-построенную столицу этой страны Бразилиа придется освящать этим же самым крестом, доставленным с приличествующей случаю помпой из Лиссабона. Ну и падран, конечно, поставили, куда же без падрана, после чего стало окончательно ясно, что Кабрал открыл Бразилию, ту самую, где такое изобилие невиданных зверей, диких обезьян и донов Педров... Ну, положим, не он открыл – в устье бразильской реки Парнаибо найдена финикийская надпись о том, что заблудившиеся финикийские мореходы принесли здесь в жертву Ваалу одного из своих товарищей. Но поскольку Ваала нет, домой они не вернулись, так что не будем лишать Кабрала заслуженной славы. Все-таки нешуточное дело открыть Бразилию, страну самой большой в мире реки Амазонки, самых больших джунглей – сельвы и самого большого в мире футбола, которая теперь, благодаря сериалам, открывается нам со все новой и новой стороны. Помните, как в этих сериалах готовят фейжоаду? Правда, вкусно? Приготовим фей-жоаду и мы!

Первым делом замачиваем на ночь пять стаканов черной фасоли. Какая бывает фасоль? Черная, красная, белая и рябая, непонятно какаяю... Точно таким же бывает и население Бразилии. Белые потомки португальских колонизаторов, условно красные индейцы, живущие в джунглях испокон веков, и черные негры, предки которых прибыли сюда не по своей воле. Табачные и кофейные плантации Бразилии были чуть не основными потребителями рабов два-три века назад. Так и бразильская кухня, подобно марксизму, имеет три источника: кухню индейскую, африканскую и португальскую. Португальцы привезли выпечку, привычный и нам домашний скот, колбасы, ветчину, сушеную треску, сыры и сладости. Индейцы внесли в общий котел отсутствующие в Европе местные растения и деликатесную крокодилятину, научили прочих запекать мясо в банановых листьях, а также использовать в пищу клубни маниоки, удаляя из них ядовитый сок, содержащий самый натуральный цианистый калий. Негры же ввели в обычай есть креветки, кокос, окру и пальмовое масло. Эмигранты из Германии, Италии, с Ближнего Востока и из Индии поделились чем могли, и родилась бразильская кухня, уникально

разнообразная даже для эпикурейской Южной Америки. Не зря на этой земле еще до прихода белых индейская девушка объяснялась в любви просто и наглядно – подносила своему избраннику горшок с горячей кашей. Поел – женись.

Но по числу составных частей бразильская кухня превосходит марксизм. Ибо только штатов в Бразилии двадцать шесть, не считая столичного округа, и в каждом – своя кухня! Бразилия – страна огромная, восемь с половиной миллионов квадратных километров территории, чуть меньше всей

Европы! Правда, фейжоаду едят всюду, фейжоада в Бразилии как в Украине – борщ. Никого же не удивляет, что одесский борщ варят со сладким перцем, а полтавский – на гусином бульоне, в черниговский борщ добавляют мучную подболтку, а соседи-литовцы вообще бросают в борщ маленькие пельмени с волшебным названием «колдунай». Все это борщ. Так и фейжоада останется фейжоадой и в Рио – с черной фасолью, и в Сан-Паулу – с красной и белой, и в Минас-Жераис – с черной и красной. Давайте возьмем черную фасоль, как в Рио. Недаром же бразильцы шутят, что если их страна была бы поездом, то промышленная столица Сан-Паулу взяла бы на себя роль паровоза, столица Бразилиа была бы машинистом, прочие большие города – спальными вагонами, зато Рио – вагоном-рестораном! Зря это говорят, что в теплых краях мало едят-на Бразилию не похоже. Впрочем, есть и у них зима, как раз когда у нас лето – они же в Южном полушарии! Пусть померзнут, покутаются в пледы, пусть молят Мадонну, чтоб этот кошмар скорее кончился, – где взять силы выносить такое, мой бедный маленький Паулино весь продрог, у сеньоры Эстреллы обострился ревматизм, богатый сертанейжо Васко Перейра роется в пронафталиненном сундуке и ищет телогрейку: Пресвятая Дева Иммакулята Консепсьон, на fazende всего двадцать пять градусов по этому проклятому гринго Цельсию! Потерпите, бразилейрос, – пройдет полгода, и все поменяется. Приходит порой и наша очередь погреться! Темный народ эти бразильцы, нашли когда мерзнуть... Недаром великий бразильский журналист Сержиу Порту годами вел в своей газете рубрику под названием ФЕБЕПЕА – «Фестиваль идиотизма, охватившего страну». Прослышит, например, о префекте полиции, подписывающем любую бумагу, которую кладут к нему на стол, и сразу подсунет ему на подпись справку. На имя Шарля де Голля, профессия – президент Франции. Что он, мол, проживает именно в его префектуре. И на следующий день эту справку читает в его газете вся Бразилия. Забавные люди эти бразильцы – у нас это невозможно. Газетных площадей не хватит на такой фестиваль.

Да и позволят ли напечатать – у нас-то идиотов нет...

Так что где бы ты ни был – на севере, в жаркой Амазонии, крае тушеной черепахи, пресноводных крабов и экзотических фруктов, даже названия которых для нас китайская грамота, или на северо-западе, где обожают жакаре – блюдо из аллигатора, или на юго-востоке, где едят кус-кус из кукурузной муки и сушеных креветок и еще не забыли португальскую бакалао, сушеную треску, не говоря уже об огромных порциях мяса в бульоне и различных соусах (одно из таких блюд называется «корова в трясине»), или на западе, где так любят рыбу из Пантанала, кукурузу и маниоку, или на юге, в царстве сушеного мяса, листовых овощей и местного вина, – не сомневайся, что фейжоаду любят везде, и есть за что. Как и многие из вкуснейших блюд, это блюдо низов общества.

Черных рабов кормили черной фасолью, которую не любили сами португальцы, и обрезками мяса, ни на что больше не годными. Но когда человек хочет вкусно поесть, у него нет препятствий, которые могут его удержать. Особенно в Бразилии, где много диких обезьян. Не считите за намек, говядины и свинины там тоже хватает, а обезьяны только широконосые, игрунки да ревуны, мелочь какая-то и вся сплошь в Красной книге – кто же их есть-то будет?

Итак, слейте воду с фасоли, если она там есть – коль правильно залили, фасоль всю воду выпьет. А теперь залейте ее свежей водой сантиметров на восемь – не меньше и поставьте варить на средний огонь. Сильным огнем в этой стране может и сжечь – опасно для жизни! Здесь и так все горит синим пламенем от остроты блюд и бразильских травок, которые жгут желудки через несколько часов после еды, до бразильских темпераментов. Но что интересно, в межнациональную рознь это никогда не вырождалось. Страна начиналась с межрасовых браков. Откуда среди конкистадоров женщины? Это предусмотрительные испанцы требовали, чтобы конкистадорские экспедиции без женщин не выпускали из страны, но, поскольку и там на пятьсот мужчин брали тридцать женщин, обычно это оказывались женщины весьма специфических профессий. В Бразилии все не так, как в других местах, в стране полно мулатов и «самбо» – потомков смешанных браков между неграми, индейцами и белыми, и их социальный статус теоретически от расы не зависит. Практически средний белый богаче среднего мулата, а тот богаче среднего негра, но исключения вполне возможны.

Да и религиозная терпимость в Бразилии высока, обычно жесткий и догматичный католицизм здесь набрался местного

духа добродушного пофигизма и смотрит сквозь пальцы на языческие культы. В результате для бразильца не диковинка, проводив родича в опасное путешествие, поставить свечку его святому и тут же принести что-нибудь вкусненькое вудуистскому божеству, отвечающему за данный географический объект. Что идолу достанется, опять-таки зависит от региона: то ли ватапа – рыба с моллюсками, варенная в масле пальмы с кокосовым соком и кусочками хлеба, то ли мокека – бульон из рыбы и всевозможных морских гадов, то ли каруру – креветки с перцем и овощами, то ли сарапатеию из печени и сердца свиньи, варенных со свиной кровью и тушеными овощами, то ли пудинг из крабов, из-за которого, рассказывают, последний бразильский император Педру II лишился своего престола. Гонец сообщил о мятеже, а его к императору не пустили, ибо его величество ел пудинг из крабов, и в это время его никто не имел права беспокоить. Плохой король, но настоящий гурмэ!

Вот и перемешаем, как в перемешанной Бразилии, килограмм копченой говядины, полкило острых колбасок и полкило свиных ребрышек. Пропорции – на ваш вкус, в крайнем случае скажете, что вы из другого бразильского штата... Говядину и колбасу режем маленькими кусочками, где-то в половинку спичечного коробка, ребрышки рубим, и все это – в фасоль, вместе с лавровым листиком, штучки три. Пусть варится долго, два часа – минимум. Время от времени мешайте и добавляйте воду, чтобы фасоль, не дай бог, не подгорела, это для бразильского повара позор, а для нас вообще кошмар... Фейжоада как борщ – не готовится за одну минуту. А воды в Бразилии хоть залейся, самая многоводная река мира Амазонка, опресняющая океанскую воду на восемьдесят километров от своего устья, к их услугам днем и ночью! Именно в джунглях Амазонки любят пропадать герои бразильских сериалов, чтобы возвратиться в самый неожиданный момент, ровно за пять секунд до того, как их завещание вступит в законную силу, когда жуткий злодей, двоюродный плетень неясно чьему забору, уже алчно потирает руки и приказывает своим прислужникам выбросить бедную вдову из дома, в котором она провела всю жизнь, но вдовушка молится Пресвятой Деве Иммаку-ляте Консепсьон (кстати, как вы думаете, что означают эти слова?), и перо вываливается из рук подкупленного нотариуса – скрипя, раскрывается дверь, и на пороге вырастает без вести пропавший в плаще из кожи анаконды и с мешком алмазов за плечами. Хорошо в сериалах – за это мы их и любим!

Ну а теперь нарежьте самую большую луковицу. К ней возьмите три зубочка чеснока, налейте на дно сковородки

три-четыре ложки оливкового масла и поджарьте лук и чеснок до золотистого цвета, и точно такое же количество лучка и чесночка жарим на второй сковородке, но до стекловидности, чтоб не потемнел. Зачем два? На второй сковородке мы приготовим рис по-бразильски. В первую мы бросаем несколько ложек фасоли – пусть разварится до пюре! Если вас интересуют пряности, ассортимент их минимален: соль да перец, – зато количество максимальное, ибо бразильская кухня остра. Ну, добавьте щепоточку душицы, которую вообще любит фасоль, – если хотите... Не тем фейжоада берет.

А в то же время во вторую сковородочку высыпает три стакана длиннозернового риса, и вот он уж пусть обжарится до золотистого цвета. Мы редко поджариваем рис, а ведь получается очень вкусно. Индийский след в бразильской кухне! Почему бы и нет? Президент Бразилии Кордоза в одной из своих речей с гордостью сказал, что в Бразилии только арабского происхождения десять миллионов народу – и никакого терроризма, больше ливанцев, чем в Ливане, – и никаких перестрелок, полно евреев – и никакого антисемитизма. Двадцать пять миллионов бразильцев имеют итальянские корни, двенадцать миллионов – немецкие, два миллиона – японские, есть испанцы, поляки и, что интересно, даже украинцы – президент Бразилии знает и этот народ, раз назвал его в своей речи. И все живут вместе пока что без особых проблем, и не похоже, что они появятся, если извне не занесут.

При хорошей кухне, за обильным столом – какие там национальные проблемы?! А Бразилия скорей на подъеме, дела ее идут на лад. Еще в 1975 году депутат парламента одного из бразильских штатов Жоржи Бонапарти да Силва Пуризо выступил перед своими избирателями с радостным известием: уровень жизни граждан его округа за последние годы значительно повысился. По словам Пуризо, доказательства этого он получил во время своих предвыборных собраний, и они повлияли на размеры его счетов за некие услуги. За какие? Очень просто догадаться – за чистку костюма. «Судите сами! – восторженно восклицал Пуризо. – Раньше во время предвыборных собраний в меня бросали только гнилыми томатами и тухлыми яйцами. А сейчас я замечаю на своем костюме следы фруктов, дорогих овощей и даже сметаны!» Вот он в чем, прогресс, – имейте в виду... Но не забывайте при этом, что прогресс – только половина национального девиза Бразилии, помещенного на ее флаг и герб. «Ordem e progresso» – «порядок и прогресс», вот какой у Бразилии девиз. Жаль только, что из стасемидесятимилли-онного

населения около двадцати миллионов взрослых бразильцев не могут прочесть это высказывание французского философа Огюста Конта, так как вообще не умеют читать. Правда, немного помог великий Пеле, получивший в свое время золотую медаль министерства просвещения зато, что многие неграмотные бразильцы выучились читать, чтобы прочесть его автобиографию. Но ни слова о бразильском футболе – только начни о нем разговаривать, и все прочее отойдет на задний план...

Как только рис обжарится, залейте его водой, уменьшите огонь, закройте крышкой, и пусть доварится. Вот он, бразильский рис, аррозо бразилейро. А еще к этому блюду полагается кафезиньо. Не кофе – грубо, как у нас, а ласкательно-кафезиньо, дословно «кофеюшечка»... Очень крепкий, очень сладкий и ни за что не кипевший при варке, кипящий кофе – не для страны, где на центральной площади пятнадцатимиллионного Сан-Паулу стоит бронзовый памятник главному национальному богатству – кофейному дереву. Берем для варки кофе именно кастрюлечку с длинной ручкой и водим ею над огнем, чтоб не вскипело, не дай бог, ненароком... Черный кофе бразильцам рекомендуется пить раз в день. В остальное время – с молоком или сливками. Неумеренное потребление кофе – это яд. Кстати, бразильский кофе не всегда только кофе. Вот еще один шикарный бразильский рецепт: плитку шоколада ломаем на маленькие куски и растворяем в горячем кофе. Растворив, смешиваем с кофе и уж туда добавляем сахар и горячее молоко по вкусу.

А тем временем фейжоада уже почти сварилась. Выловите из нее лавровый лист. Хозяйка, подавшая на стол фейжоаду, из которой торчит лавровый лист, считается распустехой, и в любом порядочном бразильском телесериале муж уйдет от нее к молоденькой и аккуратной! Бразильские сериалы любят хорошие концы – посмотрите пару бразильских сериалов, и убедитесь сами. Главная героиня на ровном месте теряет документы, память и веру в светлое будущее, коварный злодей набрасывается на нее, чтобы сделать ее жертвой своих низменных инстинктов, но тут чудесным образом у него на брюках заедает намертво молния, ибо еще более чудесным образом она как раз оказывается выпущенной на том заводе, где трудится простым молниеделом обобраный им компаньон, плохо видящий от постоянных слез. Защемив себе то, что в бразильском фильме вам никогда не покажут, он дает волю сквернословию, поминая неподобающим образом даже Пресвятую Деву Иммакуляту Консепсьон, и происходит чудо – в комнату входит его жена Роза Мария Жозе Афонсу Зезинья Касажейру

дель Норте душ Сантуш Вашконеллуш де ля Сантиссиму Тринидад, и он давится собственным языком в попытке произнести ее имя! А уж как эта молоденькая будет готовить... Не хуже героини Жоржи Амаду, донны Флор, которая горести вдовства изливала в своих кулинарных рецептах, ибо ее чувственный стресс оказывал на эмоции примерно то же самое действие, что требуется для приготовления хорошей ватапы или мокеки!

Фейжоада практически готова. Некоторые вытаскивают свиные ребрышки и подают в отдельной миске. Не вижу причины, вместе больше кажется! Учтите, готовая фейжоада должна быть скорее кремовидной. Фасоль должна развариться! А на гарнир, помимо уже пиготовленного аррозо бразилейро, мы подадим нарезанные очищенные апельсины, зеленый салат и максимально острый кетчуп. Вот она, фейжоада, прошу любить и жаловать! Главное, не забыть к ней рюмку кашасы! Кашаса – великий бразильский алкогольный напиток, мать рома. Ром получают из черной патоки, мелассы, отходов сахарного производства, а кашасу – из неочищенного сиропа настоящего тростникового сахара. Португальцы обложили кашасу дикими налогами, чтобы сохранить рынок сбыта для портвейна, мадеры и виноградной водки из Португалии. Лозунг независимости Бразилии звучал коротко и понятно для любого бразилейро: «За нашу кашасу!» Некоторые бразильцы даже не верят в Европу, потому что там нет кашасы, а без кашасы, по их мнению, жить невозможно! Наше почтение к водке такого уровня пока не достигло...

Попробуйте блюдо из края, о котором мечтал Остап Бендер. Исполните мечту великого комбинатора: наденьте белые штаны и присядьте отведать тарелку дымящейся фейжоады. Только, во имя Пресвятой Девы Иммакуляты Концепсьон, подайте ее комплектно – с аррозо бразилейро, апельсинами, салатом, кетчупом, ну разве что кашасу замените понятно чем... Кстати. Кто же такая эта Пресвятая Дева Иммакулята Концепсьон, волк ее заешь? Да очень просто: макулатура – это что-то испачканное, попорченное, имма-кулята – наоборот, непорочное. Концепция в каком-то смысле – зарождение дела или проекта, его зачатие... Вот и все понятно, Иммакулята Концепсьон – Непорочное Зачатие! Если чуть-чуть подумать, можно проникнуть в любой секрет – даже в секрет приготовления фейжоады. Попробуйте это чудесное блюдо, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

5 стаканов черной фасоли, 1 кг копченой говядины, 0,5 кг свиных ребер, 0,5 кг острых колбасок, 2 большие луковицы,

5зубчиков чеснока, 3 стакана длиннозерного риса, душица, кофе, 1 плитка шоколада, 2 апельсина, 1 головка салата, острый кетчуп.

ПАСТЕЛЬ ДО ЧОКЛО

Чили

Сейчас мы приготовим блюдо самой большой страны в мире. Нет, не России. Речь не пойдет об общем размере. Как же, скажете вы, у России и протяженность границ самая большая. Все равно речь пойдет о другом измерении. Опять-таки как же? – удивитесь вы. – Ведь от западной границы России до восточной – одиннадцать часовых поясов. На это я вам отвечу, что сейчас меня интересуют страны, протянувшиеся не с запада на восток, а с севера на юг, причем на суше. Граница в районе Северного полюса в каком-то смысле условна. И в этом плане, как ни странно, нет конкурентов у очень узкой страны, которую с запада на восток пересечь как раз проще простого, и кто это только ни делал, вплоть до детей капитана Гранта! А вот с севера на юг она тянется на 4300 километров – почти сорок градусов географической долготы. Это одна из самых далеких от нас стран, самых удивительных и одно время самых нашумевших. Готовим чилийское блюдо – пастель до чокло!

Первым делом берем для него полкило говяжьего фарша. В отличие от соседки Аргентины Чили – не страна бескрайних равнин, на которых пасется невероятное количество быков. Значительную часть Чили занимает самая длинная горная цепь в мире, протянувшаяся по всему тихоокеанскому побережью Америки – и Северной и Южной, через два полушария. Чисто традиционно в Северной Америке ее называют Кордильеры, а в Южной – Анды, потому что в Чили настолько ценят южноамериканское своеобразие, что даже альпинизмом в Андах заниматься запрещается, там это называется «андизм». Но такая длинная страна, и без памп – бескрайних латиноамериканских степей – не обходится. Так что говядины там хватает. По всей Южной Америке бедные люди ели вареную говядину – там дешевле пищи нет. А богатые люди ели говядину жареную, масло – оно дорогое! Почувствуем себя богатыми людьми – **поджарим на масле эти полкило фарша.**

Кстати, почему Чили так называется – может быть, в честь красного острого перца, он ведь как раз из Америки к нам пришел? Нет – разве что наоборот, а происхождение названия страны несколько иное. Когда испанские конкистадоры завоевали Перу и начали спускаться с севера на юг (то есть к холодным

широтам, полушарие-то Южное!) и спрашивать у местных индейцев, язык которых они понимали неважно, а что там за страна ждет их за горами, те и начали объяснять им, как умели: «Там – холод!» А слово «холод» (или «снег», тут мнения расходятся) на их языке как раз и звучало как «чили». Так что зря мы считаем, что Чили такая уж жаркая страна, она холодная по определению. Да и есть в ее составе немало по-настоящему холодных мест – правда, самое южное, то есть самое холодное, носит достаточно жаркое название Огненная Земля, но тут уж все претензии к Магеллану – ну увидел, проплывая мимо, огоньки бесчисленных костров, как еще было неведомую землю называть? Небось потому-то костры и жгли, что было холодно... Еще холодней в Антарктиде, а ведь с ней Чили непосредственно граничит. Именно на чилийской полярной станции в Антарктиде в свое время был установлен первый на этом континенте международный телефон-автомат, после чего все полярники с соседних станций стали изыскивать повод за поводом навестить чилийских коллег – ведь домой можно было позвонить без посредничества телефонисток и по весьма дешевому тарифу, заплатив столько же, сколько за звонок из Сантьяго. Вот такая длинная страна Чили – аж до Антарктиды дотягивается, и даже историки, говоря о приращении территории Чили после победоносной войны с Боливией и Перу, никогда не употребляют привычного оборота «Чили расширила свою территорию». Какое там расширила при такой туберкулезной талии – вот удлинчила, это уж точно! Не зря журналист Аркадий Сахнин сравнил очертания Чили с хоккейной клюшкой.

Когда фарш обжарится, добавим туда две мелко нарезанные луковицы, еще более мелко нарезанных пару зубчиков чеснока, небольшую горсточку, треть стакана, изюма, замоченного загодя, соль, черный перец и, что естественно для чилийского блюда, добавим немного чили – это ведь не только страна, но и очень острый красный перец. Один стручок разотрем в порошок – этого хватит! Теперь уменьшим огонь, – и на медленном огне, изредка помешивая, потопим все это минуток десять. Удивительное сочетание... А разве Чили – не удивительная страна? Именно в Чили индейцы наиболее упорно сопротивлялись испанцам, сохранили определенную самостоятельность практически до потери испанцами власти – в горах это проще – и, более того, до сих пор благодарны испанцам за то, что резко улучшили свою породу в генетическом отношении. Гордые арауканцы приобрели особый вкус к испанским женщинам, которых похищали, как ценную добычу, и отдавали в жены своим вождям. Несчастные пленницы,

отличавшиеся твердым характером, не раз загоняли своих супругов под каблук и внесли немалый вклад в то, что расовые и национальные проблемы в конфликте Испании с ее колониями были как раз второстепенными. Просто надоело бестолковое и дурное управление. И в этом перемешавшиеся до неразличимости креолы, испано-индейское население Латинской Америки, были практически полностью солидарны – и индейские вожди, и их испанские жены. А теперь их потомки вспоминают события тех лет в двухдневном карнавале, в первый день которого все участники мероприятия посыпают лицо мукой, а во второй день эту муку смывают. Первый день символизирует приход белолицых испанцев, второй – освобождение от них. Второй день народ гуляет существенно веселей.

Ну а теперь смажем маслом донышко формы и выложим туда нашу поджарочку. Затем вытащим из холодильника большую куриную грудку, разделим на несколько частей и поджарим ее на оливковом масле. На подсолнечном, честно говоря, не хуже. Обжарили – уменьшайте огонь, у нас-то земля не Огненная! А на чилийской Огненной Земле самая обычная птица как раз не курица, а пингвин. Не думайте, что пингины из Антарктиды носа не кажут, Магелланову пингвину, например, три с половиной тысячи километров проплыть – делать нечего. И поэтому на пляже, скажем, Копакабаны он не такая уж и диловинка. Правда, находится ему там достаточно опасно – сердобольные, но плохо изучающие в школах зоологию бразильцы немедленно начинают их ловить и спасать, для чего не долго думая сажают в холодильник или вообще запихивают в морозилку с вполне предсказуемыми результатами. Уже и в газетах писали, что так делать не следует, – все равно пингвин за пингвином отправляются на тот свет в хорошо замороженном виде из-за непомерной доброты, сопряженной со столь же непомерным невежеством. Запомните раз и навсегда: в Чили пингины есть – более того, именно чилийских пингвинов европейцы увидели первыми. Правда, летописец экспедиции Магеллана Антонио Пигафетта такую *птицу* не знал, и поэтому первое литературное описание этих птиц, еще задолго до Анатоля Франса, звучало так: «Мы бросили якоря у двух островов, изобилующих гусями. Гуси эти жирные, черного цвета и покрыты перьями одинаковой формы». Не смейтесь над бедным итальянцем – наши современники вроде бы должны быть умней, а с пингвинами до сих пор неприятности. То кубинцы на марке изобразят советский атомоход «Ленин» на фоне пингвинов, то политический карикатурист Борис Ефимов нарисует пингвина, который неодобрительно смотрит на президента Эйзенхауэра,

рыскающего по Арктике в поисках советской угрозы, то московский мужской журнал опубликует целую статью о трудностях занятий сексом у пингвинов на Севере. Да пингины на Севере вообще сексом не занимаются – нет их там, и все тут! А в Чили есть, пожалуйста – на той же Огненной Земле их пруд пруди.

Последнее время для нас Огненная Земля приобрела еще и печальную известность, как чилийская Сибирь – место ссылки, область расположения концлагерей, где победившие сторонники генерала Пиночета держали проигравших сторонников Сальвадора Альенде. Для Чили не меньше, чем для США, роковой датой стало 11 сентября – 1973 года. Власть в стране захватили военные, президент Альенде, по их версии, покончил с собой, по версии их противников, был убит. Версии победившей власти всегда веришь меньше. Не всех довозили до концлагерей на Огненной Земле, некоторые погибали прямо на огромном стадионе в столице Чили Сантьяго. Нам много говорили о барде и поэте Викторе Харе, убитом на этом стадионе, настолько много, что кое-кто даже решил, что это надутая нашей пропагандой вымышленная фигура. Знаете, это не так. Я слышал его пластинку: это был действительно великий бард. Может быть, левацкие загибы были ему и не чужды, но в любом случае пусть будет проклята политика, которая убивает таких людей! Дальше – темнота и неправда. Кто говорит, что либеральная экономика при Пиночете расцвела, кто ехидно отмечает, что ее расцвет сводился к тому, что после невероятного падения она восстановила прежние показатели. Факт один: Пиночет поставил свою кандидатуру на голосование, желая получить одобрение продолжения своего правления – и проиграл выборы. Не так уж сильно, 54% набрала оппозиция. При всех неприятнейших нюансах, которые, безусловно, Пиночету были присущи, то, что он проиграл выборы и отдал власть, явно говорит в его пользу. Но окончательно разберутся, кто там прав, а кто виноват, лет через двести. А пока что в присутствии чилийцев не лезьте в эту тему – так же, как не говорите о Франко в присутствии испанцев. У них самих слишком болит, и очень трудно разобраться – отчего, потому что похоже, что не сыскать тут ни безусловно правых, ни безусловно неправых.

Вот теперь, когда курочка потушилась на медленном огне минут 20, мы раскладываем по форме фарш, по фаршу примерно полбаночки, граммов 100 маслин без косточек. В данном случае советую взять маслины зеленые, чисто для красоты, а сверху кладем кусочки куриного мяса. С маслинами не будет проблемы, все обеспечит щедрая чилийская

природа, протянувшаяся почти на сорок градусов с севера на юг, я уже не говорю об островах. Еще один остров, принадлежащий Чили, прославлен на весь мир – остров Хуан Фернандес. Бог его знает, кто такой этот Хуан Фернандес! А вот о том, что именно на этом острове оставили почти на пять лет за неповиновение капитану английского матроса Александра Селькирка, теперь знает весь мир. Дело в том, что об этой истории прослышал необыкновенно деятельный публицист и крайне эффективный шпион, руководитель разведслужбы всей Англии Дэниель Дефо, который, как многие разведчики, баловался литературой... Переписав одиссею Селькирка, он создал роман, держащий мировой рекорд по числу изданий и для детей и для взрослых, – «Робинзон Крузо». Это тоже было здесь, а вовсе не в Карибском море. Да и вообще, сколько романтики ринулось в мир, стартовав именно с этого чилийского острова!

Робинзонады писали все: не удержался и великий Жюль Верн, создав свой «Таинственный остров» – это ведь по сути тоже робинзонада, рассказ о построении техносферы, которую Стругацкие остроумно и метко называли «второй природой», вокруг человека, лишённого защиты и удобств, которые она представляет, с полного нуля, с самого начала, причем для этого человек практически ничем не владеет, кроме знаний и воли. Но сейчас, читая очередную робинзонаду (в научной фантастике их до сих пор немало), мало кто представляет, в водах какой страны сооружал себе жилище и охотился на местных зверюшек прототип первого в мире Робинзона.

А теперь в миксере мы превращаем в кашу два стакана кукурузных зерен, это две маленькие баночки, со столовой ложечкой молока и небольшим количеством растительного масла. Именно это пюре мы и укладываем на кусочки курицы. Необычное блюдо, необычная страна! Это ей принадлежит еще один остров, рекордсмен по отдалению от всех прочих земель. Недаром еще Тур Хейердал сказал, что ближайший твердый грунт, который можно увидеть с этого острова, – это Луна. Он оставил описание своей экспедиции на этот остров чудес, уставленный таинственными гигантскими статуями. Статуи были так огромны, что в свое время бытовало мнение, согласно которому местные туземцы не могли бы ни создать, ни установить ничего подобного. Доходило даже до гипотез о звездных пришельцах, которым на своей планете до такой степени было нечего делать, что они прилетели на этот остров, каменными топорами вытесали эти статуи и, злорадно хихикая, улетели на свою затерянную в бескрайних просторах космоса Альфу Имбецила или Дельту Брандахлыста, оставив

землян в полном недоумении – откуда же такое взялось? Хейердала на них не было – тот просто поговорил нормальным человеческим языком с местным населением, не страшая и не снисходя, и они на его глазах за небольшие деньги и без всяких современных механизмов установили одну из этих статуй на ее прежний пьедестал чуть больше чем затри недели. Правда, секрет таинственной письменности, существовавшей только на этом острове и больше нигде на Земле, с красивым и таинственным названием «ронго-ронго» ему поведать не смогли или не захотели – может, и не знает его больше никто из ныне живущих... Подумать только: загадочная история, таинственные статуи, единственное в мире письмо, необыкновенное, не имеющее аналога, искусство – и все на маленьком кусочке суши, на котором и живет-то 3000 человек, площадью примерно с город Киев. Это, конечно, остров Пасхи, который ближе всего из островов Тихого океана находится к Южной Америке. Согласно теории Хейердала, это доказательство того, что жители острова Пасхи приплыли именно оттуда. Кстати, это доказательство не единственное – не зря же одно из древних имен острова Пасхи звучит как Мата-Ките-Рани – «Глаз, который смотрит в небо», то есть на древнюю прародину всех полинезийцев, берега Чили. Но вот одна неприятная деталь – если считать остров Пасхи, получается, что Чили с запада на восток вытянута чуть ли не больше, чем с севера на юг, ведь от него до чилийского берега 3700 километров по прямой. Вот я сам себя и поймал на неточности – чистосердечно признаюсь...

Теперь, как ни странно, немножечко посыплем сверху нашу запеканку сахарной пудрой. И на 30 минут ставим в духовку при 200 градусах, а как время пройдет, на 15 минут поставим 225 градусов, пусть припечется сверху. Вот такой своеобразный чилийский деликатес получается, хотя чилийская кухня и без этого своеобразна и необычна. Популярнейший в Чили куриный суп, «касуэла де аве», собственно говоря, никакой и не суп, а целый обед. Ничего вы после него не съедите – в огромной тарелке в ароматнейшей жидкости и так уже плавают полкурицы, штуки три здоровенных картофелин, о прочих овощах уже не говорю, да и сам суп вкусный необыкновенно. Так что когда после этого вносят еще и основное блюдо, на него начинаешь смотреть как на злейшего врага, непонятно зачем покушающегося на твое здоровье. Даже если это парийяда – огромное и аппетитное ассорти из самых разнообразных говяжьих потрошков, вымени и кровяных колбасок. Дешево и сердито, а диетологи пусть при первом же взгляде на эту еще шипящую вкуснятину умрут от инфаркта вместе с вегетарианцами! А если

кто предпочитает мучное, к его услугам эмпанадос – вкуснейшие пирожки треугольной формы, не только с мясом, но и с оливками, и с тунцом, и вообще с чем сегодня настроение будет. Кстати, о тунце: с рыбой у приморской страны полный порядок – какая угодно, свежая и вкусная, а кроме рыбы есть еще и «марискос» – всевозможные морские гады и ракушки. Особенно любят здесь «локос», ракушку «морское ушко», да и суп из морских ежей едят с удовольствием, несмотря на то что приезжему люду он может показаться слишком уж отдающим йодом. А вина к этому сколько хочешь, причем своего, местного, – Чили принадлежит к группе стран, которые виноделы называют коротко и емко: «Новый мир». И действительно, это совершенно Новый мир для традиционных винодельческих регионов, внезапно возникший буквально в течение последних десятилетий и перемешавший все карты в большой игре на мировом рынке вин, ибо качество этих вин благоразумно обгоняет ценовые амбиции, а количество просто поражает воображение. Отдельно стоит упомянуть писко – весьма своеобразный местный то ли ликер, то ли коньяк, крепостью 40 градусов, выдержанный в дубовых бочках, но изготавливающийся с существенной добавкой сахара. В общем, где-где, а в Чили будешь и сыт и пьян – разумеется, в меру и за деньги, но все будет вкусно, необычно и экзотично. Если не верите – попробуйте пастель до чокло!

Вот мы и приготовили пастель до чокло – изумительную запеканку самой длинной в мире страны. Учтите, Россия не длинная, Россия – широкая. Длинней Чили – не сыскать страны. Запеканка от антиподов, с другого конца земного шара! Места другие, а люди – все те же. И эта запеканка вам явно понравится – попробуйте ее, и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

Полкило говяжьего фарша, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, треть стакана изюма, сухой перчик чили, куриная грудка, полбанки зеленых маслин, 2 стакана кукурузных зерен, полстакана молока, растительное масло, сахарная пудра, соль, перец.

ЧИЛИ

Мексика

Не так давно я вернулся из поразительной страны Калифорнии. Масса интересного, в том числе и в части гастрономии, – но можно ли считать все это калифорнийской кухней? Вопрос спорный. В калифорнийском общепите американская кухня безжалостно вытеснена пятью кухнями – победительницами соревнования за желудки и кошельки американского гурмэ. Не меньше чем четыре пятых калифорнийских кафе и ресторанчиков принадлежат этой грозной пятерке – кухням Индии, Японии, Италии, Китая и Мексики. И чем ближе к южной границе, тем мексиканская кухня сильнее, потому что Мексика ближе. Мексиканский ресторанчик – главный гастрономический праздник для небогатых американцев, любимый пикничок для американцев среднего достатка и интересное приключение для преуспевающих бизнесменов и менеджеров хай-класса. Может быть, потому, что в мексиканском ресторане вы получите массу острых ощущений – во всех смыслах этого слова. Но зачем ездить для этого в Мексику? Легко получить все то же самое у себя дома – для этого достаточно приготовить чили!

Если вы техасец – можете ближайший пункт пропустить, в техасском чили фасоль не обязательна. В противном случае замочите с вечера стакан красной фасоли. А наутро отварите разбухшую фасоль – не до полной готовности, минут 15. Отварили – отставьте в сторону, ее время придет потом. Фасоль – любимая мексиканская еда, а Калифорнию вместе с Техасом США отобрали у Мексики 150 лет назад. Думаете, зря в Сан-Диего называют веющий с юга жестокий суховец именно «Санта-Ана»? Вы просто не знаете, кто он был такой. За 22 года – с 1833-го по 1855-й – в Мексике 36 раз менялись президенты, и 11 раз к власти приходил именно генерал Санта-Ана. Тормоза у таких парней работают плохо, на США он напал с полной уверенностью в успехе, а в итоге доигрался, оставив Мексику без половины территории. Такой был свирепый и жуткий – стручки обжигающего мексиканского красного перца ел, как мы яблоки. Этот перец чили и есть основа одноименного блюда, острого, как огонь. Чили, фасоль и кукурузная лепешка с кондитерским именем тортилья и есть те самые три кита, на которых держится

мексиканская кухня, причем уже веков примерно тридцать.

Черный перец известен нам с античных времен, но вот красный перец – это совершенно другое дело! Другое растение, *Capsicum annuum*, другая история, другой вкус – правда, кулинарное использование в чем-то схоже, но и тут есть отличия, и немалые. Судя по всему, в античные времена его не знали, во всяком случае знали значительно хуже. Обожающие красный перец венгры откопали какое-то упоминание о лекарственном растении, похожем на красный перец, у домашнего врача императора Нерона – что-то мне сомнительно, что врач, полечивший Нерона чем-то подобным, дожил до возможности написать мемуары. А вся Европа познакомилась с красным перцем тогда же, когда и с кукурузой, томатом и много чем еще – когда Колумб разгрузил свои каравеллы и среди прочих редкостей представил удивленным вельможам Фердинанда и Изабеллы «красную соль», придающую блюдам пикантный вкус, но совершенно несоленую. Зато уж жгла она так, что мало никому не показалось, вплоть до того что целый ряд доблестных конкистадоров чувствительно пострадал от применения индейцами отравляющих газов, насколько я понимаю, первого такого случая в истории. Откуда индейцы брали отравляющие газы? Да перец жгли – облака отменной кайенны или чили быстро приводили любого вояку в совершенно не годное к бою состояние. Более того, жестокие ацтеки наказывали непослушных детей, заставляя их вдыхать горящий красный перец. В результате этого все ацтеки, дожившие до взрослых лет, были очень послушными.

Что же так жжет в красном перце и как это жжение умерить хотя бы до терпимого? Все дело в веществе под названием 8-метил-н-ванилин-6-ноненамид, а попросту – капсаицин, не только жгучем, но и совершенно не растворимом в воде. Кстати, поэтому хватанувшим перца воду пить бесполезно – разве что разнесут жгучий кошмар по всему организму. Помогает, хотя это и неприятно, именно спиртное- в спирте капсаицин растворяется хорошо. Несколько смягчают адское жжение также растворы сахара (не зря в перцелюбивом Таиланде сахар подают на стол вместе с перцем, чтобы снижать по мере надобности его остроту), цитрусовые, сладкая газировка, жиры и особенно молоко, которое даже не разбавляет жгучее вещество, а именно его нейтрализует – молочный белок казеин действует как стиральный порошок, удаляя капсаицин из нервных окончаний неосторожного едока. Поглощает капсаицин и обыкновенный хлеб. Не стоит также забывать, что львиная доля жгучести содержится в семенах и перегородочках перца. Если их аккуратно удалять, перец станет

мягче, а своего аромата не теряет. Лучше делать это в перчатках, и не вздумайте тереть глаза руками, если трогали перец – света белого не взвидите в полном смысле этого слова. Природа создала перец таким не зря – жгучесть не дает зверям поедать его плоды. А вот птицы не ощущают жгучесть перца, безнаказанно едят и потом рассеивают по земле его семена. Дайте своему попугайчику стручок такого перца – он будет счастлив и абсолютно не обожжется! Во Франции деликатесных петушков даже специально откармливают перцем и прочими пряностями перед убоем – изнутри вкусней, чем снаружи. А в США в птичий корм специально красный перец подсыпают – во-первых, потому, что птицам полезно, а во-вторых, чтобы белки его не ели. Да что там белки – волки перец не едят: американские овцеводы научились обрызгивать овец раствором капсаицина, и любой койот, хватанувший такую овечку, немедленно кидается бежать, подвывая и плюясь, а потом и сам к овце не подойдет, и деткам воем все о том же.

Много ли в красном перце этой прелести/гадости (ненужное зачеркнуть)? Очень от сорта зависит, а сортов куча, и красные есть, и желтые, и зеленые, и даже фиолетовые какие-то – от более-менее съедобных New Mexico, Pasilla и Poblanos до боевых отравляющих веществ Wax и Serrano. Детройтский фармацевт Уилбур Сквилл, разработавший шкалу жгучести перцев, приписывает New Mexico жгучесть где-то до тысячи, а Serrano или какой-нибудь редкий Red Savina достигают по этой шкале сотен тысяч (чистый капсаицин -1 6 миллионов, почувствуйте разницу!). Разница существенная – как же не пострадать и уберечь язык, а тем паче кишечник, который от лишнего перца готов избавиться любым путем? Ориентируйтесь, хотя бы о-о-очень приблизительно, на то, что: а) маленькие перчики острее больших, б) тоненькие жгут сильнее толстых. А вот цвет мало о чем говорит – супержгучие перцы бывают и красными и зелеными. Так что если уж едите перец, ешьте почаще – организм привыкает, и, если есть перец регулярно, дозу можно увеличивать до масштабов почти немыслимых. Правда, если недельки две перца не есть, привычка пропадает и надо вырабатывать ее заново, потому-то мексиканцы и не останавливаются – им боязно... А так едят – и не болеют. Причем все подряд: начос, кесадильяс, такое, тостадо, чимичанги, энчи-ладос, бурритос, тамалес – сколько названий можно придумать для пресных лепешек, в которые завертывают разную начинку, это же просто уму непостижимо! И все это непременно с чили – как, собственно говоря, и блюдо чили, с перцем чили прошу не путать.

Бог с ним, с этим перцем – поговорим о мясе. Мясо для чили

возможно всякое. Но американские рецепты, конечно же, заточены под говядину, край этот издавна скотоводческий, и его легендарные освоители все-таки ковбои, «коровьи парни», а не пигбои какие-то, о торки-боях и чикен-боях не говоря, – что, правда, не мешает готовить чили и из свинины, и из птицы, и из смеси различных мяс. Но классическое чили – только говядина! **Чуть меньше кило хорошего стейка не поленимся и порежем ножом на мелкие кубики, вырезая излишний жир.** Массовая индустрия чили не пренебрегает и фаршем, более того – фарш используют чаще. Но мое дело рассказать вам, как будет вкуснее, а как упростить блюдо и ухудшить вкус, вы и сами догадаетесь. Не поленились – не пожалеете!

Чуть ли не главный принцип создания чили в том, что это блюдо **раздельного приготовления.** Именно так можно по-настоящему осуществить другой, не менее важный принцип – **мясо нужно выжарить хорошо, до полной сухости и отсутствия воды, до легкой корочки.** А чтоб достичь этого, сначала следует обжарить половину мяса до нужных кондиций, а уж потом убрать его со сковороды шумовкой и в этом же масле точно так же обжарить другую половину мяса. Техасцы даже на три части разделят и каждую выжарят отдельно, причем понятно почему – если бросить на сковороду, даже предварительно раскаленную, все мясо, в нем будет слишком много воды и оно будет слишком долго тушиться, а чем меньше мясо тушится и больше жарится, тем все-таки лучше. Из этих же соображений обсушите сначала мясо на салфетках – каждая убранный до начала жарки капля воды существенно улучшает вкус!

Вот мясо и пожарилось – по цвету видать, а по запаху еще не слышать, и слава богу, а то можно было бы выбрасывать все сразу... Делаем, как уже говорено, – сразу вынимаем обжаренное мясо шумовкой и забрасываем вместо него обсушенное. Пусть и оно поджарится не хуже первой половины продукта. А мы пока займемся перцем – помните, чем он мельче и тоньше, тем более жгучий! Чтобы жгучесть была не кошмарной, а сладкой и приятной, лучше, как было уже сказано, **вырезать все семечки и внутренние перегородки** - в них как раз самый кошмар и содержится, чистый капсаицин, недаром еще испанцы дрожали перед растением, один стручок которого делает горькой целую бочку воды! Во время этой процедуры будьте крайне бдительны, чтоб не прикоснуться наперченной рукой к любой из своих слизистых оболочек, – если вы, разумеется, не мазохист. **Перчик после удаления лишнего рекомендую мелко нарубить.**

Теперь забираем из масла все мясо и начинаем обжаривать лук. Две хорошие большие луковицы минимум – и до карамелизации сахара, до заметного коричневого цвета! А вот лук мы уже обжариваем не просто так, а с чили. На такую порцию – две ложки чили, а к ней еще по вкусу душицы, пол-ложки тмина или зиры, смотря какой вкус больше любите, и еще столовую ложку сахара, лучше коричневого, но можно и обычного – станет коричневым, куда денется! Примерно так и готовят порошок чили настоящие мексиканские или калифорнийские повара – у каждого свой рецепт. Его можно долго хранить в морозилке, а как начнете готовить гостям чили, вытащите, и будет как совершенно свеженький! Кстати, не бойтесь, что перец навредит вашему здоровью, – разумеется, если у вас нет желудочных заболеваний. Исследования показали, что здоровым людям он совершенно не вредит, более того – уменьшает, как и брокколи, вероятность онкологических заболеваний, шутка ли? Недавно доказали, что употребление в пищу чили – прекрасное средство от бессонницы. А уж насморк просто запаха чили не переносит – исчезает практически мгновенно. Я его понимаю... Во время войны, когда не хватало медикаментов, тайландские врачи перцем раны обрабатывали – и помогало. Кстати, в Таиланде язву желудка перцем чили лечат! Так что надо еще разобраться, вреден ли чили желудочным больным...

Правда, названия у красного перца, особенно у чили (так в торговой практике называют все острые сорта вне зависимости от происхождения), такие, что лечиться им не очень хочется. В Нигерии особо острый местный красный перчик называют просто и без изысков – «Крокодил». На Мадагаскаре местный суперперчик носит благозвучное имя «цила-ниндимилахи», что в переводе с мальгашского значит «пятеро мужчин не в силах съесть одного стручка» – и красиво и правда. Бывают названия и покруче – вот тайские кулинары называют перец чили вообще как-то странно, латинскими буквами это пишется *pisi hui*, а как произнести это по-нашему, я просто не знаю... Зато с бразильским *Pimenta arriba saia*, что значит «перец, поднимающий юбки», все несколько проще, но дело не в том, что вы подумали, – просто перчик так жжет, что его неосторожным потребительницам якобы приходится задирать юбки, чтобы обмахиваться ими, как веером. Правда, на Востоке буддийским монахам, обязанным вести воздержанную жизнь, рекомендуют не употреблять в пищу перец – так вот, здесь дело как раз в том, о чем вы подумали.

Дальше в чили надо в первую очередь добавить

помидоров – больше, чем мяса, можно и помидоры и томат. Совсем неплохо взять консервированные помидоры из банки – зимой они дешевле свежих, а вкус будет не хуже. На такую порцию – две банки, раздавите помидоры ложкой и соедините с мясом, луком и пряностями. Теперь стоит подлить туда еще малость бульона и, если пожелаете, стаканчик красного сухого вина. Вот теперь и тушите это все достаточно долго, часа полтора, – мясо должно стать мягким! Пробуйте осторожно: если лишнего перца хватанете, для непривычных это тяжело. Кстати, если такое случилось, не стоит судорожно пить воду – уже объяснял, что только хуже будет. Это все равно что заливать огонь керосином: только разнесет жгучий капсаицин по всему организму. Лучше заесть его пресным рисом, или запить теплым чаем с лимоном, молоко и кефир тоже неплохо помогают. А лучше всего – не перебарщивать!

А теперь, когда все потушилось почти до готовности, добавьте фасоль, и пусть она проварится с чили еще минут 20. Это, опять-таки напоминаю, если вы не техасец. В противном случае нарежьте пару сладких зеленых перчиков и потушите со всем остальным до мягкости. Впрочем, и в фасоль можно их добавить. Чили – блюдо конкретного настроения, есть масса вариантов его приготовления, и каждый по-своему интересен. В Калифорнии, да и во всех Штатах в различных фирмах и учреждениях часто устраивают конкурсы сотрудников по приготовлению чили. Все вносят в общую кассу по столько-то долларов вступительного взноса, каждый готовит свой вариант чили, и все пробуют друг у друга. А когда напробуются, голосуют, у кого лучше вышло, и победитель забирает весь банк. Азартно, весело и очень вкусно! Обычно все остаются довольны: народ полностью сыт, слегка пьян и крепко наперчен, что еще нужно для счастья? Красивый обычай... А нам так, скажем, с пельменями – что, слабо?

Как употребляют красный перец еще – говорить долго. Идет он и к мясу, и к рыбе, и к маринадам, является основой массы соусов, в том числе и знаменитого табаско, который добавляется в блюда по капельке, да и то исключительно на свой страх и риск, и тунисской хариссы, и кавказской аджики, и англо-индийского карри, и малайско-американского кетчупа. Украшает он и овощные салаты, и блюда из творога и яиц, а уж к рису как хорош – знают только уроженцы Юго-Восточной Азии, злоупотребляющие им до такой степени, что порой местную неадаптированную кухню европейцам откровенно не рекомендуют: не выдерживают! Любители настоящего борща с удовольствием поболтают в тарелочке стручков, каждый на свой

вкус, а рискованные парни просто стручок в тарелке оставят, да еще и ложкой разомнут – но это или перчик не такой, как обычно, или парень. И еще одно: водочка, настоящая на красивом перчике, и вкус имеет тонкий, и на столе смотрится хорошо. Но с чили – скажу вам честно – мало что сравнится.

Осталась самая малость: как и с чем подать чили на стол. Во-первых, в каждую тарелку не мешает положить ложечку сметаны. Во-вторых, хлеб – непременно теплый, слегка обжаренный или еще лучше тортильи – кукурузные тосты, чипсы подойдут тоже. Картофельные тосты тоже можно. Можно и отварной картофель, но пресный рис лучше – он сразу перестанет быть пресным и отлично смягчит остроту мексиканского деликатеса. В качестве зелени лучше всего кинза, но и укропчик неплох. Ну и бутылочку калифорнийского красного поставьте рядом – Калифорния теперь один из ключевых ви-производящих регионов мира. Калифорнийское шабли тягается с французским, калифорнийское шампанское борется за покупателя с шампанским из Шампани, калифорнийский шерри ставят на стол рядом с испанским хересом, пробуют тот и другой, а потом спорят, какой лучше – и на головы заокеанских потрясателей основ не обрушиваются небеса!

Нас уже не переделаешь, преклонение перед винами Средиземноморья у нас в крови, но новое поколение выбирает не только пепси, и правильно делает – калифорнийское вино с калифорнийским же чили гармонирует прекрасно. Попробуйте это чудесное блюдо, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

900 г говядины, стакан красной фасоли, 2 луковицы, 5 долек чеснока, 2 острых перца чили, большая банка консервированных помидоров, стакан бульона, стакан красного вина, тмин, душица, сметана, хлеб, чипсы, 0,5 кг риса, кинза, растительное масло (лучше оливковое), соль, бутылочка калифорнийского красненького сухонького.

ИНДУШКА БЕЗ КАШТАНОВ

США

Не так давно один человек, относящийся к США значительно лучше, чем среднестатистический россиянин, с горечью сказал мне: «Как все-таки мало они нас знают! Я сам проверял – почти никто из них не может вспомнить, кто такие Жуков и Рокоссовский!» – «Действительно, черт знает что такое! – поддакнул я. – Кстати, вы мне не напомните, кто такой Честер Нимиц? Нет? А Джордж Паттон?» – «Представления не имею. А кто они такие?» – поинтересовался мой собеседник, убедительно доказав, что мы так же мало знаем о их Жуковых и Рокоссовских, как они о наших Нимицах и Паттонах. И это смертельно опасно, ибо лучшей почвы для ксенофобии, чем незнание, обычно не создает даже целенаправленная пропаганда.

Печально, но совершенно неудивительно, что знания американцев и россиян о кухне друг друга примерно так же полны и подробны. Если пойманный за руку Вайлем и Генисом уникальный невежда Квентин Крю (он, правда, англичанин, но издается-то в «Саймон энд Шустер») начинает статью о русской кухне эпохальной фразой «Русской кухни практически не существует» и, перечисляя непонятно зачем блюда этой несуществующей кухни, называет «черные оливи», «клуковый суп», «креветкий суп», «малекий суп» (даже любопытно становится, из чего сварен этот «малекий суп» – из молока, мальков или маленьких киев), «суп-холодец», «грибной суп», «угорь в вино», «грузинский плоф», «индушка с каштанами», «чакапули», «вареные картошки в сметане», «спинат с орехами», «тянушки», то чего удивляться мнению, что кулинарным шедевром американской кухни является гамбургер? Да гамбургер не блюдо вообще – он в Америке заменяет советские пирожки с котятами, поедание его мгновенно, как и любое сокрытие улик, и часто вообще происходит на бегу, от безысходности и отчаяния, когда нет времени, денег или того и другого. Но тем не менее у многих российских духовных братьев Квентина Крю гамбургер и проходящая с ним по одному делу итальянская эмигрантка пицца служат поводом к громогласному заявлению: «Американской кухни практически не существует!»

А она существует, причем далеко не одна! Страна-то не маленькая, народу больше, чем в России, да еще и приехавшего

сюда откуда не попадая, – как не завестись в такой стране массе интересных кухонь! И южная кухня, наследие проигравших Гражданскую войну, покорившее победителей, и перченная до необходимости закусывать огнетушителем техасская кухня, в честь своей прародины Мексики носящая смешное имечко Текс-Мекс, и хранящая генетическую память о пиршествах в Версале кухня бывшей французской колонии Луизианы, и кухня Среднего Запада, надежная, незатейливая и основательная... Но первой чисто хронологически после недостаточно изученных индейских кухонь, конечно же, была кухня Новой Англии – места высадки отцов-пилигримов. Так что неудивительно, что именно здесь родилось блюдо, которым американцы отмечают один из главнейших своих праздников – День благодарения.

День благодарения – по сути обычный праздник урожая. Вроде татарского Сабантуя или французского Дня божоле. Придумали его отцы-пилигримы – так называли себя пуритане, которым из-за религиозных преследований несомненно предоставили бы в США статус беженцев, да вот не было на мысе Кейп-Код офиса иммиграционной службы, и пилигримам пришлось самим оформлять себе грин-карту на незнакомой земле, чтобы потом приобрести неотъемлемое право выписывать ее другим по своему усмотрению. В Англии им не позволяли верить в Бога по их разумению, в Голландии они опасались, что дети забудут английский, – в общем, не было этим уживчивым людям места там, где уже ступила нога белого человека. Вот и приплыли они на кораблике с цветочным названием «Мэйфлауэр» (кстати, никакой это не «Майский цветок», а именно «Боярышник» – в доброй старой Англии боярышник цветет в мае, как и у нас) 21 ноября 1620 года в штат Массачусетс – жить да поживать. Велик ли был «Мэйфлауэр»? Это как считать: если на нем на самом деле уместились предки всех тех, кто гордится своим происхождением от первопоселенцев, то «Титанику» самое место на палубе у такого кораблика в качестве легкой шлюпки... А если по бумагам, то сошло с него народу самая малость – сто два человека, ни больше ни меньше.

Особо ласковым прием, оказанный первопоселенцам суровой местной природой (климат помягче московского, но зимой настоящий снег), честно говоря, не назовешь. Холодной зимой поселенцы возводили себе жилье, мыкались, голодали, мерзли, умирали от пневмонии – зиму пережило около пятидесяти из прибывшей сотни. Но весной стало теплее и веселее – пришли индейцы. К тому времени европейцы еще не научили их снимать скальпы – да-да, ничего подобного у индейцев не было, пока во время Семилетней войны белые братья-англичане не начали

нанимать их убивать белых братьев-французов, ну и наоборот, конечно, с платой по головам, а военным бухгалтерам ведь надо что-то предъявлять для отчета, чтоб доказать ревизорам, что денежки не зря потрачены – вот и придумали такие необычные квитанции... Поскольку индейцы были в этом плане еще совершенно дикие и непросвещенные, они пришли с миром. Их накормили от пуза и подарили нож, браслет и кольцо. Те в благодарность спели, станцевали и вернули украденный днем раньше у какого-то растяпы топор, после чего началась мирная жизнь. Индейцы учили колонистов ловить рыбу, искать съедобные травы и главное – сажать кукурузу, удобряя ее тухлой рыбой. С удобрением сначала вышла неувязка собаки колонистов разрывали посадку и съедали тухлятину, параллельно губя посевы. Но выход из положения нашли без труда – стали связывать им передние лапы. Так они и сторожили дом, пока кукуруза не взойдет, – лаять-то им это не мешало... Больше всего помогал индеец по имени Скванто, имевший уже немалый опыт общения с англичанами – сначала они продали его в рабство на испанском невольничьем рынке, а когда он бежал, добросердечный лондонский купец посадил индейца на корабль, который отвез его на родину. Скванто предпочел помнить добро, а не зло.

Щедрая осень принесла богатый урожай и знакомую всем нам мысль: «Такое дело нужно отметить!» Приглашенные в гости индейцы принесли пять оленьих туш, поселенцы наловили рыбы и омаров, приготовили из местного винограда вино, напекли кукурузы и кабачков нового урожая и даже не пожалели последней памяти о родине – случайно оставшихся несъеденными корабельных галет и сливочного масла с той стороны океана. Но более всего на американскую кулинарию повлияло то, что вместе с девятью десятками индейцев и индианок стол почтили своим присутствием четыре индейки. Судя по всему, птицы понравились всем участникам пирушки – народ целых три дня гулял весело и без членовредительства, за исключением того что, наверстывая упущенное за голодную зиму, все совершенно неприлично обожрались и истребили все приготовленные харчи, что и послужило причиной окончания праздника. Это стало традицией, дошедшей и до России. А вот праздничная индейка – пока американская монополия. Так что, приготовив это блюдо в России, мы вносим свой вклад в борьбу с монополярным миром, что нынче модно. **Индейка в наших магазинах теперь не такая уж редкая птица. Выберем не очень большую, кило этак на четыре с половиной** - все-таки круглый вес, примерно десять фунтов. Надо заметить, мы относимся к американским традициям

во многом аккуратнее самих американцев – вот и птички у нас называются, как положено, в честь первых насельников Америки, даже не тех, кто на «Мэйфлауэре» приплыл, а тех, кто их встречал. А у американцев они до сих пор турчанки, «торки». Ишь как промахнулись, болезные, – где Турция, а где родина вкусной птички, которую Франклин вообще в американский герб на роль национального символа выдвигал за отменный вкус, местные корни и непоколебимое миролюбие? Зря они променяли индюка на белоголового орлана, птицу хищную и агрессивную не по разуму. Не доигрались бы – с нами всеми вместе...

Чтобы птичке не было в духовке слишком неуютно, выпотрошите ее, протрите насухо салфеткой или туалетной бумагой и проткните в нескольких местах кожу вилкой – ей уже все равно. Намажьте маслом (можно смешать его с небольшим количеством муки) для румяной корочки. А теперь следует ее начинить. Чем – вопрос сложный, только зафиксированных рецептов чуть больше четырех тысяч. Этот текст-никакой не рецепт, а способ стать счастливее, поэтому фаршируйте тем, что вам понравится. Основой ряда американских фаршей, например, являются маленькие кубические сухарики. Сварите три рубленые луковицы в полустакане куриного бульона, добавьте две-три горсти сухариков, четверть стакана яичного порошка, соль, перец и паприку, все перемешайте и залейте еще стаканом бульона. Если хотите, добавьте зелени – по столовой ложке рубленой петрушки, шалфея и розмарина. Очень неплохо фаршировать фруктами и овощами – годятся резанные яблоки и груши, половинки слив, свежих или сушеных, всячески приветствуется тыква, клюква просто очень желательна... ну чего я вас учу? Что нравится и дома есть, то и положите, отцам-пилигримам привередничать не приходилось. Заколите птичку зубочистками или спицей, чтоб начинка не рассыпалась, положите в глубокий противень спинкой вверх и поставьте в духовку, уже хорошо разогретую. Как именно – есть несколько школ. Одни рекомендуют держать температуру 240 градусов в течение 40 минут, потом уменьшить ее до 180 градусов и запекать еще часик, а потом отключить духовку и подержать минут 20-30 – во как тонко! Другие советуют с самого начала держать 175 градусов, но долго – часа три-четыре, а потом опять-таки подержать полчаса в выключенной духовке исключительно для мягкости. В принципе не суть. Во всяком случае 3-4 раза в час поливайте ее образовавшимся соком, а то сгорит, и будет у вас вместо Дня благодарения День матоговорения, а таких дней у нас и так

хватает, но радости в этом ни на грош.

Чтобы это была настоящая американская индейка, **даже не вздумайте подавать ее на стол без клюквенной подливки. Запекайте клюкву с сахаром (стакан клюквы на двух едоков, сахара вдвое меньше) в той же духовке в течение часа, а потом добавьте коньяка (примерно рюмочку на нос) и хорошенько перемешайте.** Проще не придумаешь, кому клюква не по душе – возьмите бруснику, лично пробовал, и ничуть не хуже. Без соуса блюдо может быть и вкусным и питательным – но не торжественным.

День благодарения десятилетиями праздновали когда кому вздумается, пока редактор женского журнала *Goodie's Lady's Book* Сара Джозефа Хэлли не начала кампанию за включение его в ряд национальных праздников. Публиковала статьи, писала губернаторам, прорвалась к самому президенту Линкольну, послав ему прокламацию Вашингтона о праздновании этого дня в 1795 году, – и добилась своего: в 1863 году последний четверг ноября стал американским праздником. В 1941 году Франклин Рузвельт уточнил его дату – четвертый четверг ноября (бывало ведь и пять четвергов, из-за чего разные штаты, бывало, отмечали праздник в разное время). И стало так. А миссис Хэлли получила почетное звание матери Дня благодарения.

И по заслугам – вот ведь молодец тетка! Начала свою агитацию в 1846 году, семнадцать лет не успокаивалась, переживала без излишних кризисов облом за обломом и все-таки нашла подходящий момент и добилась своего не мытьем, так катаньем! Самолеты да ракеты мы построим не хуже американских, этим нас не взять, а вот с такими женщинами пока проблемы. Если и попадутся, то всю недюжинную энергию растратят на сомнительные дела: коней на скаку останавливать да в горящие избы входить, подумайте сами, какой от этого толк, а чтоб хорошее дело через все инстанции пробить, так нет!

На гарнир к индейке подаются печеные овощи – тыква, яблоки, кабачки, кукуруза – прямо в той же духовке и запекайте. Все режьте на кусочки примерно одинакового размера, особенно это тыквы касается – тогда и пропекутся все в одно время. С каштанами тоже вкусно, но, во-первых, у отцов-пилигримов их не было, во-вторых, у нас их и сейчас нет, и, самое главное, пусть в противовес невежде Квентину Крю блюдом русской кухни станет «индушка без каштанов». Гарнир по-французски «украшение» – с ним индейка не столько вкусней, сколько красивей. Шумные празднества американцев по поводу этого дня – тоже только гарнир, иногда по-американски неумный, типа игры в кегли замороженными индейками. Шумят

оркестры, известные актеры, наряженные индюками, произносят пред-духовочные монологи. В последнее время завели моду отмечать этот праздник матчами по американскому футболу, а уж парады, столь любимые американцами, с марширующими оркестрами, длинноногими девицами и огромными воздушными шарами – без этого вообще Дня благодарения просто не бывает. Имущие кормят голодных, дарят им разные ненужные в хозяйстве мелочи – столы для подарков стоят даже в метро. Кто-то дарит вещи, кто-то продукты, а кто-то и в бумажник лезет, сверяясь с напечатанными в газетах табличками, во сколько обойдется накормить одного голодного. Помните у О. Генри бродягу Стаффи? На День благодарения благодетель, блюдя традицию, накормил его так, что обожравшегося Стаффи свезли в больницу. В ту же, что и его благодетеля, который голодал, чтобы эту самую традицию соблюсти. Все как в жизни: иностранная помощь есть отъем денег у бедных людей в богатых странах и передача их богатым людям в бедных странах. Передача российским гурманам рецепта американской индейки таковой не является – никто не пострадает.

Кстати, именно День благодарения дал необыкновенно образную картинку к одной из русских идиом. Перед ним по всей Америке идут многочисленные конкурсы на лучшую индейку, и двух победительниц доставляют лично Президенту США – первым до такой шикарной пиаровской акции додумался Гарри Трумэн. Президент представляет одну

из индеек к высшей награде (или, если хотите, к высшей мере) – выбирает ее для своего стола. Вторая же, не удостоенная столь великой чести, отправляется на специальную ферму, где и живет в покое и безопасности всю свою индюшачью жизнь. Это ли не лучшая иллюстрация к поговорке «судьба-индейка»? Приготовьте на праздник индейку по этому рецепту, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

1 индейка примерно на 4-5 кг. Для фарша: 1-й вариант – 3 луковицы, ? стакана куриного бульона, ? стакана яичного порошка, соль, перец, паприка – по вкусу, рубленая зелень: по 1 ст. л. петрушки, шалфея, розмарина. 2-й вариант – фрукты и овощи: яблоки, груши, половинки слив, тыква, клюква.

Для подливки: 1 стакан клюквы или брусники, ? стакана сахара, 2-3 ст. л. коньяка. На гарнир: печеные тыква, яблоки, кабачки, кукуруза.

ДЖАМБАЛАЙЯ

Луизиана

Как все-таки причудливо изменяются блюда, путешествуя по странам и континентам! Русские щи, сместившись на юг, без труда превратились в украинский борщ. Или наоборот – борщ в щи, пусть политологи спорят, нормальным людям это неинтересно. Терпкий и ароматный китайский чай, добравшись до России, стал приторным от сахара и кислым от лимона, а приплыв морем в Англию, аж побелел от ужаса, когда его стали разбавлять молоком. Изрядно изменился на пути в Америку через Европу и среднеазиатский плов – добравшись до Италии, обернулся ризотто, в Испании, рядом с морем, обожрался морепродуктов и стал чудесной паэльей, а потом переплыл океан, вобрал в себя и азиатскую, и американскую, и итальянскую, и испанскую кухни и на земле, сохранившей память о прекрасной Франции, ныне в американской Луизиане, превратился в чудесную еду с мелодичным названием – джамбалайя! Вот такая новоорлеанская паэлья, с элементами плова и вкраплениями ризотто. Возьмите поровну две великие франко-американские кухни: немножко кухни креолов – потомков французов и испанцев, нашедших себе очаровательных индианок и негритянок, – немножко кухни каджунов – французских католиков, бежавших в Луизиану от религиозных преследований из канадской провинции Акадия, добавьте легкий негритянский аккомпанемент родившегося в Новом Орлеане джаза, щедро поперчите по-испански, не пожалейте экзотики по-индейски и бросьте в тот самый плавильный котел, который создал из всего вышеперечисленного американский народ, – вот вам и джамбалайя! Но начертанный на пьедестале статуи Свободы рекламный слоган такого котлового питания: «Дай мне усталых, бедных, сбившихся в кучу с мечтой о свободном дыхании людей» – нам не подойдет. Берите самое лучшее – не ошибетесь, это не политика, это кулинария, здесь пустым словесам не место. Джамбалайя!

Итак, разогреем ложечки две сливочного масла, обжарим в нем большую луковицу, мелко-мелко нарубленную, да еще и выдавим туда большой зубок чеснока. Вот она, латинская кухня – обжаренный чеснок с его характерным острым запахом, Испания, Португалия... но в первую очередь Южная Франция,

Прованс. А чего удивительного? Была Луизиана французской, в 1763 году стала испанской, а в 1801 году по Аранхуэсскому договору отобрал Наполеон у брата-короля Карлоса IV красивую игрушку, повертел в руках и через два года выбросил: зачем ему дикие и бедные североамериканские Соединенные Штаты, когда до похода в богатую Россию всего девять лет? Всего пятнадцать лимонов грин запросил он за Луизиану – как за две Аляски. В России сейчас достаточно и компаний, и просто богатых людей, которые такие деньги выложат не поморщась, – где они были двести лет назад? Ругайте Штаты или не ругайте, ваше дело, но, когда они хотят чью-то территорию, они честно лезут за бумажником, даже не очень сильно торгуются, а когда договариваются – расплачиваются до копейки, как с Россией за Аляску. Вот если у них и денег не берут, они действительно несколько теряют равновесие и проглатывают Гавайи, как гамбургер, но их тоже можно понять – что это за народ, денег не уважает, ну что вы с ними прикажете делать?

Берем два-три больших сладких перца и режем их колечками. Сладкий перец для меня даже более типичный ингредиент теплолюбивой южной кухни, чем помидор. Помидоры возят куда угодно, а к сладкому перцу не у всех привычка есть. Впрочем, на родине джаза и перцы чтут, и от помидорок не отказываются. Возьмем-ка четыре хорошенькие помидорки, мелко нарежем и все это бросим обжариваться. Растут в Луизиане и более экзотические растения, которые в тамошнюю джамбалайю, наверное, пойдут, а мы перебьемся. Потерпит и губмо, она же окра, она же бамия: кличек у этого растения как у Соньки Золотой Ручки, а у нас не растет, в соседней Болгарии сколько хошь, но только в южной – в северной, где климат примерно как у нас в Одессе, не вызревает, и все тут!

Не надо искать и фигурирующий в оригинальном рецепте, но мало где используемый сассафрас, по-латыни «разбивающий камни», раньше верили, что он выводит камни из почек, а оказалось, что ничего относящегося к медицине, кроме толики канцерогенов, он не содержит, так что не будем его класть, нечего людей обманывать... А вот **что непременно требуется, так это острые специи: немножко черного перца, немного красного молотого, и даже стручок красного перца мелко изрезать, и все это на сковородку** - мы готовим блюдо родины джаза, в нем все должно быть острым и пикантным, как джаз. Пусть недовольно урчат Сент-Луис и Мемфис, Атланта и Балтимор, что не единственным городом, где родился джаз, был этот самый Новый Орлеан, пусть даже в моем родном городе ткнут меня носом в слова Леонида Утесова «Джаз родился в Одессе» (узнаю

присущую моим землякам скромность!), но шансов поколебать приоритет новоорлеанского джаза у них не больше, чем признать джамбалаю невкусным блюдом, – стараться нужно сильно, а потом все плоды стараний разрушаются легким движением пальца. Почему именно в Новом Орлеане – бог весть. Явно дело не в распродаже списанных военных оркестров времен Гражданской войны Севера и Юга – чай, по всей стране продавали, любят в Америке это дело. Ну и совсем уж смешно говорить, что в портовом городе для матросов пришлось открыть столько домов с веселыми девочками, что потребовалось слишком много музыки – тапера нанять дешевле и безопасней, чем чертову прорву голодных и сексуально активных музыкантов (кстати, недавно ученые из Пенсильвании установили, что сексуальность любителей джаза, по статистике, даже выше рокерской, а уж любителей классической музыки вообще здесь не стояло; да и само слово «джаз» на креольском диалекте до сих пор означает половой акт – теперь вы понимаете, почему столько людей любят джаз?). Все гораздо проще – а что еще могло получиться из смеси госпела, спиричуэла, блюза и рэгтайма в компании негров, индейцев, французов, испанцев, ирландцев и немцев? Гранд-опера, что ли? Так и из наших продуктов должна получиться джамбалая, а не сашими и не кускус. **Не жалейте перца!**

Тем временем поставим вариться большой стакан риса с верхом, граммов 300. Делается это просто: рис, пол-литра кипятка, накрыть крышкой плотно-плотно, 3 минуты на сильном огне, 4 на среднем, 5 на малом, а потом настоять – пусть рис поплавает в водичке, это по-нашему, по-новоорлеански. Город уже сейчас на два с половиной метра ниже уровня моря (Ильф и Петров в «Одноэтажной Америке» писали, что на метр, ошиблись или так быстро тонет?), могилы рыть негде – как начнешь копать, сразу колодец получается, поэтому на новоорлеанских кладбищах возводят двухэтажные склепы. Говорят, что в 2100 году Новый Орлеан превратится в град Китеж-будут плавать лодки с падкими на диковинки туристами, и экскурсовод будет показывать: «Смотрите, вот мы над Французским кварталом... сейчас проплываем над улицей Дофина... а вот можно разглядеть Прэзервейшн-холл, сегодня вода прозрачная, нырните поглубже и посмотрите, он совсем как новенький». Лично я против. Неужели наука будущего не спасет нам город с удивительным названием Big Easy – «Большая Расслабуха»? Неужели утопят Округ Садов – Гарден Дистрикт, неужели только в Париже останутся Елисейские Поля? Сохраните Новый Орлеан любой ценой – если уж не как родину джаза, так хотя бы как родину джамбалаяи... Вот написал

я этот текст, и еще издать его не успели, как обрушился на Новый Орлеан страшный тайфун «Катрина», и то ли есть на земле великий город, то ли нет его. Но я все-таки надеюсь на известное всему миру американское упорство – отстроят и дамбу поднимут, и будет все как до урагана, чтобы следующие ураганы устрашили и бросили бесполезные попытки. Без Нового Орлеана человечество окажется под угрозой – природе только напомним, что она может разрушить что-либо безвозвратно, а дальше пойдет... Лозунг «Новый Орлеан должен быть восстановлен!» не в пример гуманней, чем вопли Катона Старшего: «Карфаген должен быть разрушен!» Отстроим Биг Изи хотя бы в качестве извинения за злобные деяния Катона!

Отдельно займемся мясом. Нужно полкило венских сосисок. Если неохота гонять за ними в Вену – нарежьте кусочками сантиметров по пять охотничьи колбаски, будет не хуже. Еще порежьте ломтиками граммов 300 жирного окорока или постного бекона. А теперь обжарьте все это до корочки, только не слопайте прямо со сковородки – обычно удержаться невозможно. Осторожней со своими желаниями, если готовите блюдо города, в котором есть трамвай «Желание»! Я в детстве думал, что это просто красивый образ, – а оказалось, что был такой трамвайный маршрут, ходил до улицы Дезире (была в истории города такая Дезире Монтрё), пишется практически так же, как английское слово «desire» – желание. Более того, он возвращается! Новый Орлеан любит свои трамваи – трамвайная линия Сент-Чарлз скоро свое столетие отмечает, с 1835-го на конной тяге, с 1895-го на электрической, но всегда круглые сутки всего с пятиминутным интервалом, нашим трамвайщикам лучше не рассказывать, не поверят. Вагончики 20-х годов прошлого века, такие оливковые, чтобы их чинить и в порядок приводить, специальные мастерские держат, только тормоза заменили, потому что не отвечают современным строгим нормам безопасности, а так все как было – зато есть в облике города что-то помимо зданий, что не меняется веками. Местные жители так полюбили эти вагончики, что с удовольствием снимают их для гулянок – вот до этого у нас еще не додумались. В ночь с 6 января, двенадцатую ночь после Рождества, с французских времен она называется Королевской ночью, первый в цепи схожих праздников новоорлеанский карнавал открывается тем, что по

Сент-Чарлз с шиком прокатывается вагон, набитый ряжеными, за ним в следующем вагоне едет духовой оркестр, и вся эта компания старается произвести как можно больше шума, а заодно швыряет в окна трамвая сласти и мелочь, а бедные

американцы, чтоб заработать лишнюю конфетку, никель или дайм, гонятся за трамваем на своих автомобилях и радуются тому, что поймают, – эх, нищета! Трамваи, вообще говоря, сначала уступили часть своих пассажиров автобусам, но теперь требуют их назад, уже один новый маршрут появился Сент-Чарлзу на подмогу, а вскоре вернется и трамвай «Желание» – не совсем по тому маршруту, по которому несчастная Бланш ездила к сестре, но через Дизайр-стрит он пройдет тоже. Теннесси Уильяме обожал Новый Орлеан и писал о нем: «Понеся потерю, потерпев неудачу, я возвращался в этот город. В такие дни мне казалось, что я принадлежу только ему и никому больше в этой стране».

Добавим в рис немного морепродуктов – без них новоорлеанцы просто нас не поймут и получится у нас никакая не джамбалайя, а мясная запеканка с рисом. Это уже и для нас посильно: горсточка мороженных мидий, горсточка чищенных креветок, пакетик замороженного морского коктейля, а еще лучше - все это вместе. Не бойтесь перемешать рыбу и мясо, ведь в джамбалайе смешивается все, как все сословия и классы, все возрасты и слои общества смешиваются в знаменитом новоорлеанском карнавале на «Марди Гра» – «Жирный Вторник». Каждый год новоорлеанские карнавальные коллегии, существующие десятилетия, вывозят на улицы Нового Орлеана чудовищные карнаральные платформы, которые и на карнавале в Рио показались бы заметными и интересными. Не говорите только этого жителям Рио-де-Жанейро – в своем отношении к собственному карнавалу они настолько оголтелые ультрапатриоты, что чужие успехи их, бедняг, просто раздражают. Зачем людям глаза колоть? Особенно если рассказать им, что практичные американцы еще и выкачивают из своего карнавала огромные деньги, сдирая с желающих посмотреть на редкое зрелище триста – пятьсот баксов за сущую конуру – наверное, чтобы как-то ограничить их приток, ведь в 2000-м приехало на полмиллиона больше, чем в 1999-м, подсчитайте сами, когда на «Марди Гра» Новый Орлеан попросту лопнет... А как в это время кормят, как раз перед Великим Постом, чтобы потом сорок дней на еду смотреть только с отвращением, это уже не рассказать, пробовать надо. Не сомневайтесь, джамбалайей тоже угостят. Догонят и еще раз угостят. И никто не откажется – сделайте джамбалайю только разочек, и убедитесь сами: от хорошо приготовленной джамба-лайи за уши не оттащишь.

Теперь соединим все компоненты джамбалайи. Томатным соусом зальем обжаренную ветчинку и колбаску, заправим специями по вкусу, но не усердствуйте - их и так хватало,

немножко душицы, на мой взгляд, не помешает. А этот самый сассифрас, причем без его вредоносных свойств, неплохо имитирует мелисса, достанете – добавьте, нет – можно немножко мяты. Сваренный рассыпчатый рис вместе с морепродуктами положим в керамическую миску, хорошенько польем соусом с колбаской – вот она, джамбалайя! Осталось только ее запечь. Пятнадцать минут в духовке – джамбалайя по сути своей запеканка. Градусов 180 держите, авось не сожжете. Новоорлеанца жаром не испугать – и климат приучил, и Миссисипи под боком. Великая река, ничего не скажешь, для Америки она – что для России Волга или для Украины Днепр. Даже обидно, что она не такая уж и длинная, чуть побольше той же Волги, хотя воды в Атлантику выносит в два с половиной раза больше, чем Волга в Каспийское море. Думали-думали американцы, что делать, – и придумали! Теперь Миссисипи меряют не от ее собственного истока, а от начала ее самого большого притока Миссури, и она сразу выходит больше некуда – только Нил чуть подлинней, только Амазонка чуть полноводней. Все правильно, удав тоже знает, что в попугаях он значительно длинней, тридцать восемь попугаев как одна копейка, не баран чихнул! А те наши шутники, которые утверждают, что знают, какого Миссисипи пола и замужем ли она (разумеется, замужняя дама, потому что Миссис Ипи, в отличие от своей пока незамужней дочери Мисс Ури), как раз попали пальцем в небо. Слово «Миссисипи» осталось еще от индейцев и означает «Отец Вод» – отец, а не мать! Не будем перечислять всех благостынь и заслуг великой реки, вспомним только, что по ней провез якобы беглого, а на самом деле давным-давно свободного негра Джима сам Гекльберри Финн, из приключений которого вышла вся американская литература, как русская из гоголевской «Шинели». За это великой реке – отдельное спасибо.

После 15-минутного запекания джамбалайя готова. Водрузите это блюдо на стол, но предварительно громко объявите, как оно называется, – и всем уже станет вкусно. Бейте по психике гостей – они настроены критиковать, а вы сами переходите в атаку этим звучным названием, похожим на припев латиноамериканского шлягера или название острова, на котором пираты столетиями закапывали сокровища. Прав был великий американский военный моряк Фарра-гут, захвативший Новый Орлеан внезапным и мощным ударом под носом у фортов, батарей и мониторов южан, говоря: «Лучшая защита против неприятеля есть хорошо направленная против него атака». Это не единственное его яркое высказывание – чем хуже, например: «Если вы доберетесь до тыла неприятеля, он пропал» или «Чем больше вы будете бить

неприятеля, тем меньше он будет вам отвечать»? Может быть, такое красноречие вскормлено джамбалайей? Попробуйте – вам тоже не повредит, я уверен. Весь «штат пеликана» (так издавна называют Луизиану) ест с удовольствием. Господи, почему пеликана? Неужели они тоже это едят? Впрочем, прозвищ у Луизианы хватает – «креольский штат», «сахарный штат», «штат речных рукавов», «дитя реки Миссисипи», «американская Голландия» и даже «рай спортсменов». В США с прозвищами штатов не шутят, это официально закреплено, и каждый знает это все наизусть. Есть у Луизианы и официальный цветок – магнолия (у соседнего штата Миссисипи, правда, тоже она, но не ссорятся – привыкли), и дерево – кипарис, и девиз – «Союз, справедливость и уверенность». Вещи хорошие, кто же против? Особенно после тарелочки хорошей джамбалайи, настраивающей человека на благодушный лад.

Ингредиенты

Полкило охотничьих колбасок, 300 г бекона, 300 г риса, 400 г морепродуктов (мидии, креветки, морской коктейль), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 сладких перца, 4 помидора, 1 стручок красного жгучего перца, кетчуп, соль, черный и красный перец, мята, душица.

АНТРЕКОТ ПО-ГАВАЙСКИ

Хотите попробовать блюда того места, которое и сейчас называют последним раем на земле? Тогда поговорим о том, о чем каждый мечтает с детства, – о загадочных и далеких островах. Более того, у этих островов вполне кулинарное название. Конечно, никто в годы Великих географических открытий не собирался восхвалять подобным образом поваров – просто открывший их Джеймс Кук проявил определенный уровень подхалимажа, назвав их в честь своего непосредственного начальника, первого лорда Адмиралтейства, морского министра. Так уж получилось, что он был не военный моряк, а тусовщик какой-то, пропадал за картами днем и ночью и не хотел отрываться от ломберного стола даже на перекус. А чтобы есть, не выпуская карт из рук, и заодно не получить подсвечником за то, что оставляет на рубашках карт жирные следы, он прикрыл бутерброд вторым кусочком хлеба. Именно так английский аристократ сэр Джон Монтегю оставил в кулинарии свой титул – лорд Сандвич. А земля, которую на свою голову во исполнение инструкций лорда Сандвича открыл Джеймс Кук, была названа им Сандвичевыми островами, но как только выяснилось, что сандвичами там не питаются, их снова начали называть так, как с давних времен называли их сами жители этих островов, – Гавайи, или Гавайские острова.

Готовим антрекоты по-гавайски!

Начнем с того, что **возьмем 4 антрекотика**. «Антре кот» – между ребрами. Так переводится с французского название этого мягкого и нежного кусочка, одного из немногих, по-настоящему пригодных для жарки. **Посолим, поперчим, отобьем и обжарим с двух сторон на сковородочке. По 3 минуты на стороне**, чуть-чуть, и учтите, что блюдо это не такое уж древнее – во времена Джеймса Кука гавайцы таким лакомством насладиться не могли. Ни быков, ни баранов на Гавайских островах в ту пору не было. Практически только два источника мяса знали островитяне: первый – вечная спутница человека – свинья, а второй... ну, о втором – особый разговор. Второй гавайцы называли «длинная свинья», и что это такое, Джеймс Кук изведal после кончины. Помните песню Высоцкого? Вот-вот – именно то, что вы подумали. Вплоть до того, что к национальному герою Гавайев, объединителю страны королю Камеамеа Великому, заставившему считаться с собой даже Англию и Францию, послов выбирали не только вежливых и дипломатичных, но еще и худых – так, на всякий случай, от греха подальше... И не думайте, что гавайцы

такие уж дикие, свирепые и отсталые – не Камеамеа первый, не он же последний.

Несчастливая жертва жестоких конкистадоров император Монтесума в 1506 году пообедал самыми вкусными кусочками одиннадцати побежденных им вождей, так что ничего удивительного нет в том, что все прочие жители Мексики вместо того, чтобы храбро защищать законного монарха Мон-тесуму от чужеземных захватчиков, наперебой помогали им чем могли, вплоть до воинской силы, чтобы избавиться от этого гурмана. Мадагаскарская королева Ранавалона еще в конце XIX века приказывала отпаивать маленьких деток молоком буйволиц, потому что очень их любила – правда, не целиком, только запястья, причем по возможности жареные. А царствующий еще в 70-е годы XX века централь-ноафриканский император Бокасса без консервов из человечины (он называл их «своими сардинами») и в государственные визиты не ездил, в том числе и в СССР. Его сын вспоминает, как он делился впечатлениями от поездки, особо отмечая, что Брежнев очень упитан, – он и начальник его охраны повторили это несколько раз, многозначительно хихикая. Зато уж проблему борьбы с оппозицией Бокасса решал без излишнего парламентаризма – все мало-мальски заметные оппозиционеры в один прекрасный день оказывались в огромной духовке, фаршированные рисом и с лимоном в попке – для более нежного аромата. По сравнению с ним какой-нибудь угандийский вождь Иди Амин, просто выпивающий с утрачка стакан человеческой крови вместо утреннего кофе, кажется безоглядным гуманистом – кто хочет, может верить, что кровь донорская... Так что не придирайтесь к гавайцам, «другие не лучше», как гласит популярная в многих странах надпись на зеркале.

Теперь разрежем пополам, обваляем в муке, посолим, поперчим и так же обжарим на сковороде две помидорки. Красных, как кровь. Немало крови проливалось во время жестоких междоусобных войн на островах Тихого океана. И в условиях белкового дефицита недостаточная утилизация убитых врагов была бы невиданным расточительством. Душа полинезийца не могла спокойно относиться к расточительству белого человека, который тоже, как и они, воюет, но бесхозяйственно зарывает убитых врагов в землю, теряя массу ценного мяса. Примерно так же римляне возмущались нашими предками скифами, которые во время войны убивали пленных. «Как можно, – возмущались гордые квириды, – это же пустая трата имущества! Раб, он нынче знаете почему?» Точно так же великий зулусский вождь Чака, «африканский Наполеон», сурово

осуждал жестоких белых людей, которые даже за незначительные проступки держат виновных множество дней в запертой комнате, что, по его мнению, было гораздо хуже немедленной смерти. Соответственно своим взглядам он за такие проступки и наказывал... В каждом обществе есть свои договоренности по поводу того, что жестоко, а что нет. Людоед любит людей не меньше филантропа, только несколько иной любовью... Да и трудности у людоедов свои, нам неведомые, – например, черствых людей они любят еще меньше, чем мы, но по иным причинам.

Теперь нарежем четыре ломтика сыра. Капитан Кук лично дарил туземным вождям молочных коров и учил туземцев готовить сыр и сметану. «Это все от голода», – говорил гуманный мореплаватель, человек исключительного благородства, который никогда не использовал в отношениях с туземцами силу. «Бедные люди просто голодны, подарим им этот скот, они его разведут, и поедание „длинных свиней“ навсегда отойдет в область предания». Адмиралтейство не одобрило этот расход, и тогда он закупил коров и овец за собственный счет. До сих пор коровы и овцы на многих островах Тихого океана – потомки завезенных капитаном Куком. Воистину капитан был благородным и честным человеком. Дело дошло даже до того, что враждебная Англии Франция, объявив Англии войну, в специальной инструкции повелела своим морякам уничтожать все английские корабли, кроме корабля капитана Кука. При встрече с ним полагалось оказать ему всю необходимую помощь и отпустить с воинскими почестями. Времена были относительно рыцарскими, и, насколько мне известно, Англия ответила аналогичным жестом, запретив своим военным кораблям нападать на экспедицию капитана Лаперуза. Жаль, что эти достойные поступки не спасли ни того ни другого великого мореплавателя от насильственной смерти на чужбине. Зато осталась добрая слава, а ведь и она чего-то стоит. Мало в чью честь на Земле названо три залива, два пролива, две группы островов, да что говорить – более двадцати географических объектов суммарно! Неплохо для сына бедного поденщика, с семи лет вкалывающего на поле вместе с отцом и научившегося читать и писать только в тринадцать лет, самоучки, который, даже будучи простым матросом выкраивал минутки для самообразования и стал офицером номер один в Королевском флоте, при таких неудачных стартовых позициях в то сословное время. Все-таки великое дело – европейская культура: у нас таких людей не едят!

Ну а теперь **возьмем четыре круглых ломтика ананаса**. Растет ли ананас на Гавайях? Да растет, там все растет! Чуть ли

не основа гавайской кухни – это фрукты. Невероятное обилие вкуснейших фруктов, растущих просто в диком лесу безо всякого участия человека, радовало матросов капитана Кука и не раз спасало их от цинги, обычной спутницы мореплавателей тех времен. Вот, кстати, и еще одна заслуга Кука перед кулинарией – во время его первого кругосветного плавания ни один матрос не заболел цингой благодаря разработанной им лично диете. Помимо обычных банана, ананаса и апельсина, на Гавайях растут еще и карамболи с цветочным запахом, и чудесные «плоды страсти» -так называют эти редкие фрукты величиной с небольшую дыню.

Узколобые протестантские миссионеры при одном взгляде на чудесные деревья, предоставляющие жителям прокорм безо всякого труда, скрежетали зубами и заставляли их вырубать, ссылаясь на то, что эти растения не дают гавайцам исполнить библейскую заповедь «в поте лица будешь добывать хлеб свой». Вот какие невероятные глупости можно вычитать из Библии, да и в любом солидном источнике, если читать его под тем углом зрения, который тебе в настоящий момент удобен. С таким же успехом они могли бы ополчиться на заповедь, запрещающую все телесные радости – тоже ведь против пота! Впрочем, миссионеры удивляли гавайцев не меньше, чем гавайцы миссионеров. Когда они как-то случайно подглядели, как молодой шотландский миссионер исполняет супружеский долг самым привычным для нас, европейцев, образом – мужчина сверху, – они были безумно удивлены. Они так не умели! С тех пор во всех пособиях по сексологии эта наиболее распространенная в Европе, да и в Азии поза так и называется – «поза миссионера». А все-то, оказывается, отсюда, со сказочных островов, с земного Рая, где все, что нам привычно, все, что нас радует, – увы, первая ступень по отношению к настоящим наслаждениям.

Теперь – внимание! На **антрекотик** кладем кусок сыра, на сыр – ананас и нагреваем, пока сыр не расплавится. Кисленький сок ананаса – превосходная приправа к **мясу**. Не жалеют ананасов и для современного гавайского блюда, невероятно популярного среди туристов, – свиные, запеченной целиком в земляной яме. Думаю, что в моей родной Украине при характерной для этого региона острой любви к свинине каждая дополнительная приправа к ней должна восприниматься с большим уважением. Даже несмотря на то что ананасы на украинском черноземе не растут. Не беда – есть другие удивительные совпадения. Гастрономическую славу Украины составляет острый и сладкий красный крымский лук. А какой овощ считается главной

кулинарной особенностью Гавайев? Красный лук, один к одному. Гавайи – это американский Крым, от туристов там не протолкнуться. В Крыму Аюдаг и Роман-Кош и на Гавайях Мауна-Лоа – самая высокая гора на земле, выше Эвереста, если считать от ее подножия, а оно на пять километров под водой. В Крыму украинский город русской славы Севастополь, а на Гавайях американский город японской славы Перл-Харбор – о нем чуть позже. В Крыму белый песочек Евпатории, а на Гавайях знаменитый на весь мир Уайкики – тоже ничего себе пляжик, только вот прибой повыше. И разница только в уровне сервиса. В чью пользу – догадайтесь сами. В Крыму от дефицита энергоресурсов даже вулканы потухли еще до провозглашения украинской независимости, а на Гавайях и самый высокий в мире вулкан – та же самая гора Мауна-Лоа, примерно раз в четыре года к услугам туристов извержение, причем дополнительной платы за зрелище местные турфирмы не берут. Кому лень столько ждать – пожалуйста, вот вулкан Килауэа, всего 1247 метров, выше Ай-Петри на какую-то пятиэтажку-хрущобу, а извержения каждый год, в 1959 году столб лавы бил в небо на 580 метров, в Крыму такого век не видели! И еще два века бы не видели с не меньшим удовольствием...

Тем временем отварите для гарнира к этому блюду рис, непременно с карри, это наиболее благоприятное сочетание. На Гавайях полно индусов, больших любителей карри, а также японцев и корейцев, прекрасно уживающихся с аборигенами – чего делить друг с другом в курортном районе? Это ж только у нас идиоты ухитряются... А на Гавайях единственная форма обращения к гостю – широкая улыбка и слово «алоха». Уникальное слово, которое означает и «здравствуйте», и «до свидания», и «добро пожаловать». Даже на номерах машин на Гавайях написано «штат Алоха», а гимн Гавайев называется «Алоха оэ». Его написала последняя королева Гавайев Лилиокулани, которая вышла замуж за американского плантатора Доминиса и отреклась от престола. С 1959 года Гавайи – территория США, и сейчас в штате Алоха царит мир и спокойствие. Жители всех Соединенных Штатов специально приезжают на Гавайи жениться, и даже Билл Гейтс отпраздновал свою свадьбу на Гавайях. Любят жениться на Гавайях и японцы, для них это дешевле, чем у них на родине, а комфорта не меньше. Желаящие при этом могут заключить и церковный брак в соответствующей церкви – есть там и православная церковь Святых Константина и Елены. А особые любители экзотики скрепляют свой брак по традиционному гавайскому ритуалу, но уже без мяса «длинной свиньи». Не так уж это для Гавайев и

типично...

В конце концов, и Кук-то в котел угодил лишь по прискорбному стечению обстоятельств. Может быть, беда была в том, что ему поначалу слишком везло – подплыл к островам как раз в разгар праздника в честь гавайского бога Лоно, за которого и был принят. Туземцы восторгались неслыханным угощением – огненной водой и пудингом с изюмом, охотно выменивали провизию за пустячные безделушки и медные пуговицы, в общем, тишь да благодать. А вернулся Кук тогда, когда праздник уже кончился и залив Кеалакауа, в который вошел корабль Кука, стал табу. Да еще и как на грех один матрос возьми да умри – значит, не боги эти хао-ле, белые люди, значит, и остальные смертны! Потом у Кука украли шлюпку – это он так считал, а у туземцев было все общее, оставил шлюпку, значит, не нужна она тебе, чего бы не взять ненужное? Даже добрейший Кук вышел из себя и попытался захватить в заложники местного вождя, пока шлюпку не вернут. Но туземцы так провели ответную операцию «Антитеррор», что никакому Моссаду не снилось – ну не едят евреи палестинцев, даже христианскими младенцами брезгуют – они ведь некошерные! Когда старший офицер Кука, доведенный до крайности гневом за гибель действительно любимого начальника, начал сносить деревню за деревней артиллерийским огнем, ему выдали останки Кука, но не полностью – килограммов десять – пятнадцать, и, к сожалению, уже вареные. Сейчас на месте его гибели установлена мемориальная доска. Окажетесь там ненароком – поклонитесь памяти великого мореплавателя, храбреца, серьезного ученого, толкового и распорядительного командира, и, в конце концов, просто доброго и гуманного человека, вынужденного жить в жестокий век. Он не заслуживал такой смерти. Светлая ему память.

Уложите эти антрекотики, накрыв их еще и жареными помидорками, на блюдо с рисом, политым соусом карри, и только обдумайте сервировку. Ни в коем случае не подавайте к этому блюду двузубую вилку. Такие вилки продаются на Гавайях в сувенирных магазинах и пользуются немалой популярностью, но уже, слава богу, не используются по назначению. Такой двузубой вилкой, имевшей ритуальное назначение, ели только мясо «длинной свиньи». Свинью – ни за что, рыбу – ни в коем случае, а вот Кука ели именно такой вилкой. А теперь, глядя на веселые лица гавайцев и негавайцев, населяющих острова, трудно поверить, что именно здесь съели капитана Кука. Что поделать – историю нужно знать, но ни в коем случае не распространять события из древней истории на современные нравы и обстоятельства. Каждый раз, когда это происходит, – это

очередное проявление чьей-то нелепости и кровожадности. А всю нашу кровожадность мы готовы потратить только на эти антрекоты по-гавайски.

Попробуйте их – и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

4 антрекота, 4 ломтика ананаса (можно из банки), 1 стакан риса, карри, 2 помидора, 3 куска твердого сыра, соль, перец.

ПУДИНГ ГАВАЙСКИЙ

Ну что, покидаем Гавайи? Оставляем этот курортный уголок, пора и честь знать, и айда за работу? Не знаю, как вы, а мне жалко. Место, где среднегодовая температура колеблется от +21° в январе до +29 °С в июле, слишком похоже на рай, чтобы покинуть его без сожаления. Помните, мы уже выучили одно гавайское слово, оно означает и «здравствуй», и «до свидания», и «добро пожаловать». Алоха, уважаемые читатели! Мы остаемся на Гавайях и готовим пудинг по-гавайски.

Пудинг по-гавайски – само по себе удивительное сочетание! Пудинг – детище англо-американской кухни, блюдо плотное и сытное. В английских словарях, где у каждого слова десятки значений, pudding – это и тумба, и чугунная болванка, и толстая, расплывшаяся и заплывшая жиром глупая рожа, и дурная голова, набитая всякой бесполезной всячиной. Такое соседство не может не накладывать отпечаток на само блюдо. Пудинг создан, чтобы нажраться до отвала и безвольно задремать в кресле прямо за обеденным столом, что вполне по-британски, но совершенно

не по-гавайски. Назначение первых пудингов примерно такое же, как у солянки и окрошки, – куда-то деть те объедки, которые жалко выбрасывать. Не доел мяса – связал объедки рисом или хлебом, не пожалел кулинарного жира, запек и получил второе, остались огрызки фруктов – точно так же соорудил десерт. К кухне гавайской, легкой, близкой к природе и не очень утруждающей себя приготовлением блюд на огне, этот англосаксонский кулинарный монстр отношения иметь не должен.

Но Гавайи имели сложную историю и слишком много там слилось в новый единый организм, поэтому **возьмем литр молока, добавим пару ложек сахара и в этом подслащенном молоке отварим стакан риса. Не забудьте уменьшить огонь, чтобы рис впитал все молоко.** То, что получится, уже довольно вкусно, но это только начало. Рис привезли на Гавайи китайцы. Их сейчас там много, так же как и японцев, а чистокровных гавайцев осталось около 2 процентов. Гавайцы как истинные полинезийцы не очень-то и рвались к работе на овощных плантациях, и туда стали ввозить массами японцев и китайцев, они сейчас и составляют основу гавайского населения. Хватает на Гавайях и хаоле. Хаоле – это мы с вами, белые. Естественно, многие приехали в такой чудесный край с материковой части Соединенных Штатов, которым эти острова уже принадлежат довольно долго. Раньше гавайские общины сторонились друг

друга.

Белые чванились, гавайцы обижались, китайцы жили в традиционной замкнутости. А сейчас все не так. Не более пятидесяти лет спокойной жизни и равных прав, и на острове стали чрезвычайно популярны смешанные браки, а это верный индикатор того, что межнациональные отношения, разумеется, не идеальны -такого просто не бывает, – но вполне приемлемы. Сейчас на Гавайях не так уже трудно встретить, скажем, чернокожего человека с раскосыми глазами по имени Диего О'Брайен, обедающего в одном из многочисленных в этом туристском краю ресторанчиков пиццей, суши и котлетой по-киевски. Лично мне, одесситу, такое вполне по душе, да и гавайцы не возражают.

Добавим в рис немного ванилина, чтобы ароматизировать будущий пудинг. Думаю, что его с удовольствием попробовал бы и открыватель Гавайев Джеймс Кук, все-таки он был англичанин, хотя и из совсем простых. Что интересно – единственный, так сказать, неджентльмен, сын батрака, среди всех офицеров флота Его Величества. Кстати, и Кук был кулинарии не чужд. Он был избран членом Королевского географического общества не за свои географические открытия, а за статью о мерах по сохранению здоровья моряков. Он один из первых восстал против традиционного морского харча – солонины и галет. Сохранялась эта еда прекрасно, но цинга вместе с ней тоже никуда не девалась. А Кук с помощью диеты, разработанной им лично, свел цингу практически на нет. Он по возможности кормил моряков свежим мясом, не жалел денег на овощи и фрукты, а для того, чтобы окончательно победить цингу, ввел в рацион своих подчиненных чуть ли не самый популярный носитель витамина С в Северной Европе – кислую капусту. Обратите внимание, как разительно отличаются сводки из судового журнала Кука от описания путешествия Магеллана по тому же Тихому океану. Где умирающие от цинги матросы? Где потеря половины экипажа за переход? Тропическая лихорадка (не совсем понятно, что называют этим термином, скорее всего малярию), к сожалению, собрала свою дань, но все прочие здоровы и относительно бодрь. Более чем за сто лет до открытия витаминов Кук уже понял, в чем дело. Очень была незаурядная фигура. Кроме всего прочего – первый человек, чья нога ступила на все континенты, кроме Антарктиды. Ну, это как раз понятно – саму Антарктиду он решительно отрицал. Нету, мол, такой земли, выдумки все это! И великие люди ошибаются, но помним мы их не за ошибки.

Займемся теперь фруктами. Что может быть более естественным для гавайского блюда? Большой апельсин, два

небольших мандарина, хорошее яблоко, горсть черешни или вишни, можно из компота или варенья, – все это нарезают одинаковыми кубиками и бросают в кастрюлю, в которой уже доведено до кипения три стакана воды, подслащенной почти целым стаканом сахара. В этом сиропе и провариваются фрукты несколько минут, потом аккуратно вынимаются. Чем больше фруктов, тем больше по-гавайски. На гавайской еде не растолстеешь. Недаром в 50-е годы весь мир обошло еще одно гавайское изобретение: обруч, который крутили для сохранения своей фигуры. Он и называется совершенно гавайским словом – хула-хуп. Простой, легкий, удобный, веселый, очень красивый спортивный предмет добрался и до нас, конечно же, из Америки, но ввиду очевидной полезности позиционировался нашей прессой не как злобная выдумка американских империалистов, а как чудесное изобретение угнетенного ими гавайского народа. Вместе с фестивалем молодежи и студентов 1957 года до нас наконец-то доползло довольно много забавных и приятных вещей – от бадминтона до подводного плавания. Вот и хула-хуп прокатился по СССР через приподнятый впервые в таких масштабах после смерти Сталина железный занавес и вошел в нашу жизнь, чтобы надолго в ней остаться. Я еще помню времена, когда по собственному двору пройти было нельзя, не уворачиваясь от развевающихся в воздухе пластмассовых колец (порой по два-три на персону). Они приводились в движение всеми представительницами женского населения дома, которые еще хоть как-то за собой следили. Да и сейчас он не забыт и активно используется в спортивных состязаниях, например в художественной гимнастике. Еще один гавайский вид спорта – серфинг, ставший международным, но не единственным, вошел в моду значительно раньше. Для маленьких островов на краю света- завидный результат!

Вынули фрукты, а теперь в этом же сиропе проварим два банана, нарезанные продолговатыми кусочками. Очень недолго, бананам развариться ничего не стоит. Пусть чуточку побулькает, звук получается протяжный, есть в нем что-то гавайское. Мир знает инструмент, возникший на этих островах. Конечно, не все его знают под истинно гавайским именем укулеле, от которого, кстати, по мнению музыковедов, и произошло любимое американскими народными певцами банджо. Может быть, потому, что гавайская гитара – это не только укулеле. Укулеле маленькая и четырехструнная, возможности ее невелики, а гавайская стальная гитара – штука не в пример более интересная. Это инструмент не особенно древний – житель острова Охау Джозеф Кекуку придумал его в 1885 году, в возрасте

всего одиннадцати лет. Гулял со своей гитарой по железнодорожным путям, нашел железный гвоздь и решил попробовать, как будет звучать его гитара, если на ней играть этим гвоздем. Нежные гитарные струны из кишок такого обращения не выдерживали – он поставил стальные, а потом и играть стал по-новому, не держа гитару в руках, а кладя ее на колени. Она была популярна еще в начале прошлого века, помните у Вертинского: «И томно кружились влюбленные пары под жалобный рокот гавайской гитары»? Сенсация столетней давности! Любил гавайскую гитару и знаменитый Битл Джордж Харрисон. Пол Маккартни, исполняя произведения на гавайской гитаре, говорил: «Это в честь друга Джорджа». Гавайская гитара нашла свое место и в кантри, и в блюзе, и в таких полярных музыкальных жанрах, как рок и поп-музыка, ей оказались подвластны и индийские, и африканские мотивы. Немалый вклад в мировую культуру для маленьких островов с не ахти каким населением. Если, разумеется, не считать туристов – в сезон их намного больше, чем местных жителей, а сезон на Гавайях, как уже указывалось выше, ровно 12 месяцев в году.

Теперь внимание – формочку с рисом мы опрокидываем на блюдо – у нас получается рисовая горка. И эту горку мы украшаем вареными фруктами так, чтобы риса почти не было видно, а вокруг мы выкладываем бордюрчик из бананов. Вот он какой, гавайский пудинг! Блюдо, несомненно, современное, времен веселья, отдыха и туризма. Это блюдо не Гавайев XIX века, когда воинственный король Камеамеа объединял Гавайи в одно государство так, как это делается чаще всего, *по* Бисмарку, – «железом и кровью». До сих пор масса гавайских обрывов и скал украшена мемориальными досками, напоминающими, сколько народу и за что сбросил Камеамеа именно с этой скалы, – туристам интересно. Тем не менее День короля Камеамеа – любимый и гавайцами, и их гостями национальный праздник. Слушая концерт Королевского (в Америке-то!) духового оркестра в викторианской беседке королевского же дворца Иолани, туристы проникаются сознанием уникальности события – они празднуют день рождения единственного американского короля! Его королевство росло и развивалось несколько десятков лет, один Камеамеа сменял другого, и контакты королевства с внешним миром поначалу ограничивались приемами на посещающих Гавайи судах, на которых отдельные Ка-меамеа умудрялись напиваться до бесчувствия. Добирались до Гавайев и российские суда, и традиционное родное «что есть в печи, все на стол мечи» сделало из одного Камеамеа такого русофила, что он даже предупредил незадолго до начала Крымской войны

посетивших его владения русских офицеров о том, что Англия готовится на них напасть. Это сыграло свою роль в полном провале английского нападения на Камчатку. В общем, вполне самостоятельное было королевство – даже заказывались в США на монетных дворах собственные деньги с забавным названием «дала» – это явно от «доллар». Ну и дозаказывались до того, что сами стали частью США. Правда, надо отдать должное, без крови и войн. Война пришла в этот край немного позже. Но сражение, которое развернулось здесь, стало известно всему миру.

Берем теперь сироп, в котором варились фрукты, и варим его, чтобы он немного сгустился, чтобы отличался от чистой прозрачной воды гавайских бухт. Вот такая вода и была в главной стоянке флота США, если не считать Сан-Диего в Жемчужной гавани – Перл-Харбор. Как ни печально, но именно в этом цветущем уголке началась для Америки Вторая мировая война. В середине 30-х годов японцы, бедные сырьевыми ресурсами и полезными ископаемыми, пришли к выводу, что японское государство может хоть как-то развиваться, если только завоюет новые земли. Теперь, когда лишённая всех новых земель Япония процветает и является промышленным лидером всего мира, нам немножко смешно смотреть на выводы стратегов императора Хирохито. На самом деле надо просто хорошо работать и не заводить врагов, причем не только к Японии это относится. Но именно это было трудно объяснить самураям с многовековым опытом военных столкновений. Они захватили часть Китая, они угрожали Индонезии, пользуясь беспомощным положением потерпевшей поражение Франции, они ввели войска в ее колонии – в общем, Япония расплывалась на карте тихоокеанского региона, как пятно плесени на обоях в сырой квартире. США решили, что сосед с такими аппетитами их на будущее не устраивает, и потребовали прекращения экспансии, подкрепив свои требования эмбарго на продажу в Японию сырья, в основном нефти. Перед императорскими стратегами стоял выбор – спокойно получать сырье и топливо для построения современной промышленности на своей территории, или война, чтобы захватить и сырье, и топливо, и территорию. Но смириться, вернуться на свои острова и заняться укреплением своей промышленности, что и так пришлось делать, убив миллионы людей, было ниже самурайского достоинства. Гениальный полководец и настоящий самурай Ямамото Исиоку (Ямамото – фамилия, Исиоку – имя, японцы пишут только так) нашел крайне удачный тактический шанс – внезапным ударом уничтожить американский флот прямо в гавани. Не простой, а жемчужной. По-английски – Перл-Харбор. Так на территории этих

очень маленьких островов началась очень большая война.

Добавьте в сгущенный сироп ложку-другую варенья, размешайте его в однородную массу и в самый последний момент, перед тем как подать, полейте сиропом пудинг. И сразу несите на стол, промедление смерти подобно. Японский флот был не слабей, а, пожалуй, даже сильнее американского тихоокеанского флота по состоянию на момент начала войны. Его флагман линкор «Ямато», который мог с гарантией в сражении один на один превратить любой американский линкор в груды покорёженного железа, был таким чудовищным монстром, что современные историки даже порицают японских стратегов за то, что хранили его характеристики в секрете. Американцы, по их мнению, просто впали бы в панику и избегали бы любого контакта с японским флотом. Ямамото, кстати, понимал, что «Ямато» и его собратья – оружие вчерашнего дня, а будущее принадлежит авианосцам. Шесть японских авианосцев подкрались к Гавайям и нанесли внезапный удар. Сначала уничтожить флот противника, потом объявить войну – точно так же Япония поступила с российским флотом в Порт-Артуре в 1904-м (Россия, правда, рассчиталась с ними в августе 45-го, тоже напав до объявления войны, – как аукнется, так и откликнется...). Японцы говорят, что просто не успели расшифровать ноту об объявлении войны к указанному в ней времени. Что-то часто у них шифровальщики халтурят... Японский замысел удался – пять линкоров были потоплены, а потери японцев были так ничтожны, что их можно было практически не принимать всерьёз. Только потом поняли, что трудно было бы придумать такое страшное поражение, которое было бы так опасно для Японии, как эта победа. Во-первых, после такой пощечины о любом компромиссном мире можно было и не мечтать – стало ясно, что США расквитаются за унижение, только стерев обидчиков в порошок, и ни о каком мире, кроме безоговорочной капитуляции, даже разговаривать не будут. А доводить до такого градуса накала страну, которая обладает минимум десятикратным превосходством по промышленным мощностям и построит флот взамен утопленного, даже карточек не вводя, есть не что иное, как изощренное самоубийство (впрочем, именно оно японцев всегда привлекало...). Ну и во-вторых, японцы уничтожили устаревшие корабли, которые заменили на гораздо более современные. В свое время и США окажут Японии аналогичную любезность, превратив своими «Летающими крепостями» в груды битого кирпича устаревшую японскую промышленность и расчистив место для новых модернизированных заводов, которые в благодарность существенно потеснили США на мировых

рынках. Японский флот почувствовал себя хозяином Тихого океана, но очень ненадолго. Трех дней не дотерпев до полугодового юбилея Перл-Харбора, у острова Мидуэй этнический немец по фамилии Нимиц нанес главной союзнице Германии на Тихом океане нокаутирующий удар. Четыре из шести авианосцев, разгромивших Перл-Харбор, перешли из надводного флота в подводный, и японским успехам пришел конец. А искореженный остов линкора «Аризона» до сих пор торчит из гавани Перл-Харбора – помни войну! Что тебе снится, линкор «Аризона»? Не странно ли, что по набережной гуляет столько японцев? Войну-то они проиграли, а захват Гавайев частично удался, причем без стрельбы и оккупационной армии. Так-то оно надежней...

Вот он, гавайский пудинг, все и готово. Еда легкая и сытная, я бы сказал, фантазийная, с необычным вкусом. Если есть другие фрукты, можно спокойно заменять те, какие я предложил. Гавайи подразумевают изобретательность и прихотливость. Не забывайте прекрасного острова, Алоха, Гавайи, до новой встречи! Пусть гавайцы не зазнаются: мы тоже можем приготовить такое, в конце концов, у нас тоже есть острова – хотя, может быть, и не такие теплые... Попробуйте это прекрасное блюдо, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1 л молока, 1 стакан риса, 300 г сахара, 1 апельсин, 1 яблоко, 2 банана, 2 мандарина, 200 г черешни или вишни (можно заменить банкой компота), еще 1 банка варенья из абрикосов (или персиков).

МАРИНОВАННЫЕ ЦЫПЛЯТА ПО-ВЕНСКИ

Давайте попробуем приготовить блюдо единственной в мире кухни, которая названа не именем страны, а именем города. Зато какого города! Вена – не просто красивый город, это уникальный и неповторимый мир. Причем все равно, на что именно венское ты обратишь внимание – оно будет уникально и неповторимо. Вот, скажем, жарить цыплят умеют всюду – и в жаркой Грузии, где цыплят макают в нещадно острый соус под дружный трехголосный хор, и в загадочной Полинезии, где курочку запекают до не хрустящей, а звенящей корочки в ритуальной земляной печи уму, а потом отламывают попку, грустно облизываются и не съедают, а жертвуют тамошнему духу аку-аку под заунывное пение а капелла, и в изобильной Украине, где так ритмично могут затянуть «Розпрягайте, хлопцы, коней», что под «Та лягайте спочивать» пьяный гость откусит ножку и съест, а была ли в ножке косточка, да не одна, ему все равно – не те зубы и не тот, простите, пищеварительный тракт. Обратили внимание – каждой курочке сопутствует своя музыка? Но только в блистательной Вене, где рождаются и, главное, зачинаются под вальсы Штрауса, курочку сначала маринуют-и в чем, сказать приятно, но вы не поверите... Пройдите мимо любой из многочисленных венских церквей, особенно когда поет хор, и вы услышите столь сладостное пение, что, может быть, все-таки сочтете это возможным.

Начнем сотворение настоящего венского маринада с того, что **возьмем минимум** два стакана ананасного сока – Вена столица не только вальсов, но и фруктов. Их там едят круглый год, причем с давних времен, потому что кайзер заботился о торговле, защищал купцов от произвола, и еще шестьсот лет назад венские Фуггеры и Оппенгеймеры одалживали денег императорам всего мира. Или не одалживали, смотря как императоры себя вели – некоторые пытающиеся рассчитаться титулами или, боже упаси, столом и квартирой в самой просторной камере венской тюрьмы (всякое бывало за длинную историю) в итоге доигрывались до государственного банкротства. Не будем о плохом, лучше **дольем** в маринад стакан белого сухого вина, искрящегося и светящегося в огне любого очага – для венца бокальчик вина даже не алкоголь, вальс пьянит сильнее! Это начало блюда, а где же начало Вены? Пожалуй, у старинной церкви Рупрехтскирхе – храма Святого Рупрехта. Сама церковь, конечно, очень стара –

самая древняя в Вене, зальцбургский архиепископ велел ее возвести в 740 году, больше чем за двести лет до принятия Русью христианства. Правда, неф датируют XI веком, но относительно ряда других частей ученые еще не доругались.

Несомненно одно – это все было еще до готики, романский стиль, существенно более ранний. Но главная древность Рупрехтскирхе не в самой церкви, а рядом – там раскопали древнеримский форум. Собственно, само название Вена, скорее всего, произошло до древнеримского Виндабона – так называлось это поселение в те времена, когда именно в нем умер от чумы император Марк Аврелий. Да-да, именно тот самый, не только прекрасный администратор и храбрый полководец, но и великий философ-стоик, мысли которого близки и нам, живущим двумя тысячелетиями позже. Так что учтите: первый великий император зафиксирован в этом великом городе в начале нашей эры значительно раньше, чем многие думают. Правда, на пользу ему это не пошло... Будем надеяться, что с цыпленочком выйдет получше.

Теперь зальем этим маринадом двух совсем молоденьких цыплят, где-то граммов по 500-600, не более, – таких, какие нужны для настоящего цыпленка-табака. Правда, в наше время, когда ничего, кроме стандартных бройлеров, на прилавке ближнего магазинчика может просто не оказаться, вполне возможно, что придется придумывать, как ими здесь обойтись. В принципе можно – пусть курочку разрубят вдоль на две половинки, будет не совсем по-венски, но очень похоже. Как зальете птичек маринадом, поставьте их в холодильник, причем часов на 5-6, не меньше – можно просто оставить на ночь. Венцы готовят курочек по-всякому: и на фрикасе рубят, и в сухарях жарят, но это, безусловно, Венская Курица Номер Один – параднее не сыскать! А какой из венских соборов – Номер Один? Штефль, конечно, какой же еще? Помните у Некрасова: «Был я недавно в стенах Ватикана, по Колизею две ночи бродил, видел я в Вене святого Стефана...» Так вот: Стефан по-венски и есть Штефль – и это, несомненно, главный собор империи! Только не надо путать – не потому возвели этот собор, что Вена главный город империи, а потому и стала Вена столицей, что в ней возвели такой собор. Кто хочет, тот добьется, и герцог Рудольф Основатель перестроил романский собор XII века так, что всем сразу стало ясно, где столицу городить, утер нос сопернице Праге по всем статьям! А ведь тогда была Вена таким захолустьем, что подчинялась епископу города Пассау, который теперь мало кто и вспомнит. Проявив чудеса средневекового бюрократизма и основав в захолустной по тем

временам Вене новый кафедрал, герцог Рудольф своего добился.

Смотрится собор эффектно, и совершенно не удивляешься, что его самая старая часть носит имя Ризентор, Ворота титанов. Никаких титанов там не наблюдается, просто когда ее строили, нашли в земле кости мамонта – но это ж мы теперь такие умные... Легкомысленнее выглядят Языческие Башни, Хайдентюрме. Язычество здесь какое-то плотское – на башнях легко найти изображение частей тела, обычно скрытых под одеждой: мужских – на левой башне под часами, на правой сами понимаете что, чтоб не было половой дискриминации. Вот когда закладывались основы политкорректности и феминизма! И понятно, с помощью чего именно... Интересно то, что собор совершенно несимметричен. Обожаемая венцами южная башня собора была достроена по полной программе на все 137 метров проектной мощности, а северную так и не достроили – деньги кончились, а спонсоров не нашли. Прикрыли ее куполами и сказали, что так и было. Потом появились уже и деньги на достройку, но венцы так привыкли, что не захотели лишаться привычного облика. Вот и ошивается на севере собора какая-то кнопка, на башню совершенно не похожая, – а жители Вены даже этим малость прихвастнуть не прочь, мол, только у нас вот такое! Так и мы шумим и про московского Петра Христофорыча и про Киевскую Уродину-Мать, она же Клёпана Мать, она же Железная Дева, а лет через двести будем поклоняться им как памятникам старины и глотку рвать при малейшей угрозе их целостности.

А вот еще, если будете, гляньте, какая прелесть прямо на шпиле! В него вделано турецкое пушечное ядро, которое угодило в собор еще во время турецкой осады в XVI веке. Туркам вообще пришлось славно потрудиться в непривычной для них роли снабженцев строительства христианского храма. Знаменитый колокол «Пуммерин», по-нашему «Бум-бум», трехметрового диаметра, был отлит из металла турецких пушек, которые доблестным воинам ислама пришлось оставить, когда они улепетывали из-под Вены от гусар Яна Собесского так, что лишь пятки сверкали... В 1945 году, в последние дни войны, собор загорелся и колокол рухнул, но одна из девяти австрийских земель, Верхняя Австрия, пожертвовала средства на новый «Пуммерин», и все поставили на место, и отремонтировали собор так, что уже даже пристальный глаз не заметит, где старое, а где восстановленное.

Теперь, когда настанет время, за часик перед приходом гостей, пожарим в духовке цыплят – что там об этом рассказывать, это всякий умеет. Очень неплохо на вертеле, можно и на решеточке. Если корочка снаружи уже ощутима, а сок при

проколе вытекает красноватый – прикройте фольгой, но не забудьте одно простое правило – маринад не выливать! Сохраните весь до капли – вкус ананаса и вина, как чистая нота хорошего рояля, она звучит, и хочется ее слушать и слушать, и совершенно не обязательно, чтобы ударник еще и бацал, заставляя тебя дергаться в такт. Мировая фортепьянная музыка будет числить своей столицей Вену и только ее, ныне и присно и во веки веков. Французам – клавесин, испанцам – гитару, шотландцам – волынку, и не одну, а все, пусть держат только у себя, никуда не вывозят, англосаксам – все электронные инструменты до единого, а фортепьяно оставьте подданным Империи! Даже великие славяне Шопен и Падеревский, Рахманинов и Скрябин не посягнут на эту монополию. Житель Вены назовет всего три фамилии: Гайдн, Моцарт, Бетховен, – и все замолчат, застыв в почтительном поклоне. Венский классицизм – вершина гармонии. И поэтому ничего удивительного, что и архитектура этого города очень гармонична. Посмотрите на кафедру собора Святого Стефана, высеченную его строителем Антоном Пильграмом в начале XVI века, – уверитесь в этом еще раз. Кстати, и себя он не забыл – прекрасно виден, выглядывает из окна, значительно более благообразный, чем герои созданного им алтаря. А жабы и ящерицы, которыми украшены перила, – это символы тьмы и света.

Еще одна тонкость – Святой Стефан стоит на костях. Под ним похоронено шестнадцать тысяч человек, в том числе две тысячи жертв чумы 1713 года, императоры и императрицы, великие люди империи, как знаменитый принц Евгений Савойский – там расположен его саркофаг, а гробница кайзера Фридриха III, украшенная двумястами сорока фигурами, с 1513 года привлекает к себе внимание. Смотрите внимательнее, а как выйдете – бросьте в кружку какую-то монетку, даже если вы не католик. Это ведь памятник для всей Европы, более того – для всего мира, так пусть и русский рубль или украинская гривна пойдет на то, чтоб он продолжал радовать людей еще века и века.

Святой Стефан был духовным центром огромной империи, а духовность это не только религия – уж свобода торговли точно. Посмотрите – вот мера длины ткани, общая для всей Империи, а вот эталонный караван хлеба. Испечешь хлеб поменьше и повезешь продавать – берегись! Какое бы время года ни было, запихнут тебя в твою собственную плетеную корзину и швырнут в Дунай – если зима, можешь и не выплыть. Тогда для тебя спасение одно – Фрайюнг, как увидите в соборе здоровенное толстое кольцо, учтите, что это Фрайюнг и есть. Фрайюнг – это освобождение! Если преступник хватался за это кольцо, он

становился неприкосновенным для суда. Стой и держись – авось передумаешь...

Вот и пожарились уже наши цыплята, и маринад мы не вылили, сохранили все вместе – и жир, и сок. Сделаем теперь из маринада соус – это очень просто. Нарубим кубиками половинку ананаса и два банана и смешаем эти кубики с маринадом – вот практически и все. Старый секрет ловких и обаятельных венских служанок, многие из которых стали прототипами персонажей великой венской оперетты. В Вене был даже свой небесный представитель: статуя Марии с младенцем в главном портале собора Святого Стефана известна как Покровительница слуг. Рассказывают, как некая богатая графиня, очень набожная, – у нее дома имелась даже маленькая часовня, – тем не менее была жестокой и безжалостной к своим слугам. А одной из ее служанок, бедной сиротке, больше всех попадало и за дело, и без. И однажды, когда из шкатулки графини пропало жемчужное кольцо, она обвинила бедную служанку в краже. Явились стражники – сейчас они арестуют девушку и бросят ее в тюрьму! Но девушка бросается к часовне, падает на колени и молит ее о помощи. Это возмутило графиню еще больше. «Это моя Богоматерь, она не будет слушать молитвы слуг!» – сказала эта жестокая женщина. Но полицейский вахмистр был поистине набожным человеком. Он не верил, что для Богоматери важно, кто ей молится, графиня или служанка... Не слушая возражения графини, вахмистр приказал обыскать весь дом. И среди вещей конюха вдруг нашлась эта драгоценность, он-то и был вором! А бедную девушку отпустили и избавили от всяких подозрений. И тут эта ужасная женщина, графиня, заявила: «Если моя Богоматерь слушает молитвы служанок, мне она не нужна!» – и подарила ее церкви.

Что же произошло? Слава о чуде Богоматери распространилась по всему городу, именно этой Богоматери молятся слуги, прося защитить и помочь. А графиня? Что графиня... Вряд ли Богоматерь одобрила такое ее поведение. Я вот не граф, не маркиз и не барон, в советском паспорте у меня было написано «служащий» – значит, чей-то слуга, не поможет ли Богоматерь и мне? Во всяком случае, будем надеяться, что не рассердится. А вот кому я рекомендовал бы приехать в Вену и помолиться Богоматери, так это нашим министрам. Она им точно поможет – слово «министр» по-латыни и означает «слуга». А помощь Богоматери будет им ой как кстати!

Теперь солите и перчите соус по вкусу - какая же венская музыка без соли и перца? Она ведь как сама жизнь! Ах, музыка Империи! Ее вельможи ощущали потребность быть меценатами –

у князя Эстергази прожил немалую часть своей жизни как у Христа за пазухой его капельмейстер Йо-зеф Гайдн, архиепископ Зальцбургский взрастил своего придворного композитора, и это был не кто иной, как великий Моцарт... А при дворе кайзера Франца Иосифа власть директора Императорской оперы Густава Малера в стенах его поющего королевства была не меньше императорской. И когда некий член императорского семейства, пробуя протезировать безголосую певицу, – как вы думаете, за какие, собственно, заслуги? – завопил на него: «Она будет петь эту партию!», Малер твердо ответил: «Будет, но в афише будет указано: «По Высочайшему повелению», и сиятельного искусствоведа в штатском как ветром сдуло. Где царит музыка, нет места вульгарному – **варим соус, пока все не разварится в кашу**, чтоб все его прекрасные части составили еще более прекрасное целое. Такое же прекрасное, как венские храмы.

В Вене столько великолепных церквей, храмов, соборов, что все не перечислишь. Но мимо церкви миноритов, Миноритенкирхе, я пройти не могу. Она знаменита почти так же, как трапезная итальянского монастыря Пьяцца де ля Грот-та, хотя там это появилось впервые, а здесь уже вторично. Одна из самых великих картин всей истории человечества, «Тайная вечеря», – именно так по-церковнославянски, вечеря, как вы знаете, по-украински «ужин», не говорите так, – запечатлена здесь, но не в красках, а в мозаике. Леонардо да Винчи был великий экспериментатор, и свое великое произведение он написал красками, которые нравились заказчикам... ну пятьдесят лет, ну сто, а сейчас перед подлинником «Тайной вечери» больше благоговеют, чем наслаждаются. Еще Марк Твен сто пятьдесят лет назад говорил, что около него всегда масса художников-копиистов и каждая копия ярче, красивей и лучше оригинала. Они скорее угадывают то, что хотел изобразить великий Леонардо, – не разобрать уже ни черта. А для Миноритенкирхе мастер с символической фамилией Рафаэлли создал к свадьбе Наполеона и австрийской принцессы Марии-Луизы чудо трудолюбия – мозаичную копию. Если окажетесь там, непременно посмотрите – это не краски, эти камешки действительно именно такого цвета, и эта картина в чем-то красивее оригинала, потому что она не выцветает, не разрушается и будет сохранять свою красоту в веках, нисколько не меняясь. Постойте, посмотрите, подумайте, как вообще

можно было сотворить такое чудо, четко решайте, что мы бы никогда не смогли, и идите дальше немного озадаченные... Полезное чувство – скучно жить, не удивляясь.

Теперь осталось самую малость – цыплят по-венски подают

непрерывно с лимоном. Не кружочками, как у нас, не ломтиками, как иногда делают, а восьмушками – попробуйте, так ведь действительно удобней выдавливать сок на мясо и рыбу. Вена – город старый, здесь все уже испробовали и изучили как лучше. Вот и великолепная Августинеркирхе, церковь августинцев – это 1327 год, ну может, немножко позже, но монастырь был основан Фридрихом Красивым именно тогда. Это была придворная церковь австрийского двора, где венчались принцессы. Кстати, получается, что не только царствующие особы австрийского дома – здесь венчались, скажем, французский король Людовик XVI и Мария-Антуанетта, но из этого брака мало что хорошего вышло. Людовик все не решался провести пустячную операцию, чтобы получить возможность исполнить свои супружеские обязанности, – и всего-то, надо было отрезать кусочек лишнего. Был бы он мусульманином или евреем, это бы ему сделали давным-давно, еще в раннем детстве, а так ему было страшно... А когда приехавший в Париж Иосиф, брат Антуанетты, все-таки уговорил его бросить психовать и стать нормальным мужчиной, у Марии-Антуанетты уже успело сформироваться отрицательное мнение о своем муже, толстяке и рохле, и она пустилась во все тяжкие. Причем если б она только мужу изменяла – французский двор этим не удивить... Но она была безумно расточительной, выбрасывала на свои удовольствия миллионы государственных денег, а когда ей доносили, что у парижан нет хлеба, удивленно спрашивала: «Так почему же они не едят пирожных?» Кончилось это для нее гильотиной по мерзкому лживому обвинению во всяких ужасах вплоть до соращения собственного сына – бедный мальчик, запуганный революционными воспитателями, подтвердил это и ненадолго пережил родителей.

Не особо счастливо сложилось и супружество Наполеона с Марией-Луизой Австрийской. А как могло еще быть, если он даже не приехал на собственную свадьбу? Вместо него у алтаря стоял его бывший соперник эрцгерцог Карл, а невесту по доверенности от жениха получил маршал Бер-тье. Интересно, какие именно жениховские функции Наполеон доверил ему в этой бумаге исполнить? Как и Людовик Марию-Антуанетту, Наполеон очень полюбил Марию-Луизу, но счастлив не был. Умер то ли на острове Святой Елены, то ли вообще неизвестно где, а она утешилась с ничтожным и бестолковым одноглазым кавалерийским генералом Ней-пергом, который мизинца Наполеона не стоил.

Может быть, просто браки с австрийскими принцессами вредны французским королям? Давайте проверим.

Хорошо ли жил Людовик XIII с Анной Австрийской? Явно

плохо – Дюма все читали. Все, вывод сделан. Если вдруг стану французским королем – в наше сумасшедшее время все возможно, – ни за что на австрийской принцессе не женюсь. Хватит, видели, к чему это приводит...

Теперь осталось подать цыплят – это проще простого. Полейте их приготовленным соусом и положите рядом пару восьмушек лимончика, а на гарнир подайте рис, это самое правильное. Все в мире имеет свой конец, и это относится не только к приготовлению цыплят по-венски. Рядом с Августинеркирхе, где кайзеров венчали, и Капу-цингенкирхе, где они находили свое последнее упокоевание, точно посередине, находится Херцгруфт – склеп, в котором хранятся пятьдесят четыре урны с сердцами кайзеров и их ближайшей родни. Согласно средневековым нормам, делить свое тело, чтобы оно было похоронено в разных местах – почетное право королевских особ. А в Кайзергруфт, усыпальнице кайзеров, – сто сорок четыре саркофага. Здесь похоронено двенадцать императоров и пятнадцать императриц, никого другого здесь не хоронят. Но как ни странно, последний раз здесь хоронили совсем недавно, в 1989 году.

Супруга Карла Последнего, несчастного сына Франца Иосифа, который не смог уберечь Империю, Цита, отказалась после провозглашения Австрии республикой подписать манифест об отречении. Своего божественного права быть императрицей она не желала отдавать никому. Законы Австрийской Республики в ответ на это запретили ей жить на родине – кому нужен под боком готовый претендент на престол? И только в 1982 году, когда ей исполнилось девяносто лет и ее шансы на престол уже трудно было рассматривать всерьез, президент Австрии Бруно Крайски сделал ей неслыханно щедрый подарок к такому редкому юбилею – он разрешил ей жить в Австрии. Она немедленно воспользовалась этим разрешением и в возрасте девяноста семи лет умерла в своей стране. Правда, не императрицей, но минимум один человек ее императрицей признавал – она сама. Она так и не отреклась до последнего дня своей девяностосемилетней жизни. Так что волей или неволей пришлось похоронить ее в Кайзергруфт. Если живая Цита не имела права на престол, то права мертвой Циты на королевскую усыпальницу отрицать все-таки не решились. Стены кладбища отделяют людские тела от людских раздоров. Недаром кладбище по-немецки называют «фриденхоф» – двор мира.

Однако не будем заканчивать рассказ о веселой Вене на грустной ноте. Поэтому непременно приготовьте цыплят по-венски и поставьте на стол – аппетитный вид и чудесный запах

развеселят кого угодно. Не пропустите удобного случая порадовать себя и близких – в молодых республиках умеют воевать и бороться, но по-настоящему наслаждаться жизнью умеют в столицах старых империй. Попробуйте этот шедевр веселой Вены, и приятно вам аппетита!

Ингредиенты

2 маленьких цыпленка-табака или 2 половинки цыпленка-бройлера, упаковка ананасного сока, половинка ананаса, 2 банана, лимон, стакан белого сухого вина, соль, перец.

ХАЛАСЛЕ

Венгрия

Венгерская кухня, безусловно, начиналась не с рыбного супа. Когда из лесов и степей Среднего Урала кочевые племена мадьяр хлынули в оставленную бесхозной после распада Римской империи провинцию Паннония, они были кочевниками, жили как кочевники, пакостили оседлым соседям как кочевники, от их набегов дрожала вся Европа, и не было для германцев, французов и итальянцев более страшной вести, чем весть о набеге мадьяр. И питались они как кочевники. До сих пор с тех времен осталось в венгерской кухне тархоня – высушенные шарики теста, калорийные и не занимающие много места. Смешав тархоню с сухим молоком (чаще всего с кобыльим, коровы просто скакать с такой скоростью не могут) и с кусочками сушеного мяса, они разводили эту смесь водой и варили. У кочевника наслаждаться блюдами высокой кухни нет ни желания, ни возможности. Ему бы брюхо набить, да коня, да вперед за добычей. Захват добычи у оседлого народа для кочевого народа – занятие опасное. Не захватишь добычу, не возьмешь крепость, не устоишь против тяжелой латной конницы – плохо тебе, дальше не покочуешь. А если захватишь добычу, подивишься – чего ж эти оседлые бездельники такого вкусного едят, посмотришь с отвращением на свою болтушку и сам захочешь осесть и питаться так же вкусно, и опять-таки получается, что не покочуешь.

Хан Арпад в 896 году привел в Европу с берегов Волги грозных номадов, а его потомок Иштван в 997-м уже принял из рук папы Сильвестра II корону и стал христианским королем Штефаном. Довольно сложно транскрибируются венгерские имена в привычные нам формы. Знаменитый венгерский боксер, трехкратный олимпийский чемпион (двое таких было за всю историю – он и кубинец Теофило Стивенсон) Ласло Папп на самом деле просто Вася, Василий. Тонкий и изящный прозаик Дьюла Иллеш – просто Юлий, это уже не говоря о том, что Арпад тоже был дьюлой, с маленькой буквы – это еще и должность, вторая после верховного хана. А великий венгерский поэт и борец за свободу Шандор Петефи, о котором никак не выяснят, погиб ли он в сражении с войсками царя Николая, удушившего венгерскую свободу в 1849 году, или умер значительно позже в сибирской ссылке, на самом деле не венгр, а серб, и никакой не Шандор

Петефи, а Александр Петрович – он просто перевел имя и фамилию на венгерский язык, а национальность человек выбирает себе сам, что бы там государственная контора ни писала.

Тут и изменилось питание мадьяр – рыбу на скаку не ловят, кочевым племенам она неизвестна. **Возьмем и мы рыбку, скажем среднего карлика. Чистим, отрезаем плавнички и голову, а потом нарезаем на кусочки.** Моря у венгров нет, и хотя правящий венграми десятилетия регент Мик-лош Хорти по чину и адмирал, получил он этот чин еще в Австро-Венгрии, где выхода к морям хватало. Их скромное море называется озеро Балатон, и, чтобы мы не преувеличивали его размеры, давайте вспомним, что название ему досталось от соседствующих с венграми славян и происходит, как ни прискорбно, от слова «болото». Зато вторая река Европы, могучий Дунай, протекает через всю страну, да и не только через Венгрию, обеспечивая мадьярских кулинаров крупной и качественной рыбой. Помните старую советскую песню: «Вышла мадьярка на берег Дуная, бросила в воду цветок»? Чего-то там не допевали, хотя бы потому, что исключили из числа бросателей цветков в воду несоциалистических немцев и австрийцев, – но вот то, что Дунай – водная магистраль многих стран, это уж точно! Так что как только венгры перестали носиться по всей Европе как оглашенные, рыбы в их питании стало достаточно. Что же касается мяса, в основном для венгров – это говядина и свинина, баранина – значительно меньше. С тех пор как венгерский король Бела IV попытался взять под защиту союзных ему половцев, прогневивших самого Батю, и потерпел от только что взявших Киев татар страшное поражение, венгры воротят нос от любимой монголами баранины. Да и конина в венгерском питании отошла на второй план: в Европе жить – по-европейски выть: разводить сады, сеять хлеб, пасти коров, откармливать свиней. Оказалось, что у кочевого народа есть в крови талант к такому оседлому делу, как оседлая кухня. Еще в XI веке потомки Арпада, короли Венгрии, настолько ценили своих поваров, что порой возводили их в дворянство и дарили им поместья в окрестностях села, которое до сих пор называется Кирайсакачи. «Ки-райсакач» и означает «королевский повар». Император Священной Римской империи Сигизмунд, тот самый, который отправил на костер Яна Гуса, повелевавший и Германией, и Австрией, и Италией, тем не менее поваров нанимал исключительно из Кирайсакачи, отказывая даже итальянцам. Где-то я встретил мнение, что венгерская кухня, конечно, хороша, но не такая перворазрядная, как итальянская или французская, – она всего лишь первая из

второразрядных кухонь. Попробовали бы вы сказать это императору Сигизмунду! Еще в XV веке итальянский историограф Антонио Бонфини говорил, что характернейшая черта венгерской кухни – богатство ароматов и вкусов. Чего бы и нам не приобщиться к этому богатству? Мало что мы станем богаче – венгры совершенно не станут бедней.

Берем теперь самую большую кастрюлю и тушим в подсолнечном масле отрезанные части рыбы. Недолго, 5 минут. А потом добавляем в кастрюлю мелко нарезанный **лук**, **две хорошие головки**, и **красный перец**. Я вот сказал «красный перец» и боюсь, что для вас совершенно ясно, какой перец добавлять. А венгры, у которых буквально культ красного перца в национальной кухне, непременно затребуют дополнительных указаний. Мы едва различаем два вида красного перца, мягкий и острый, у венгров семь – только основных. **Добавим именно паприки, это перец мягкий, не сверхъестественно жгучий.** Иногда используется недозрелая паприка, зеленоватая или желтая. Издавна считалось, что красный перец используется в венгерской кухне с мафусаиловых времен. Полагали, что его могли завезти оккупировавшие Венгрию турки. Даже рассказывают легенду о пленнице гарема будайского паши, прекрасной Илонке, которая в благодарность зато, что венгерские воины ее освободили, подарила им семена растения, благодаря которому губы венгерских девушек всегда излучают божественный огонь. Действительно ли целоваться с наперченными девушками так приятно, оставляю на ваше усмотрение, а в главном вынужден вас разочаровать. Легенду придумать легко, а на самом деле упоминанию об использовании перца в венгерской кухне ненамного больше ста лет. По-настоящему он вошел в моду лишь в позапрошлом веке. Но очень уж полюбился, и в высокой кухне, и в питании простого народа. Герои одного из рассказов венгерского писателя Ференца Мора даже спорят, что полезней: шпик или перец. Толстяк Михай заявлял, что шпиком разве что сапоги чистить, а перец ест так, что может съесть штук десять жгучих перцев к завтраку. Худощавый Ондраш говорил, что ему только шпик дает силы, Михай возражал: «Но ведь аромат свежего перца очищает мозги. Разве ты не знаешь, что в желудке перец испаряется и его испарения поднимаются в мозг?» Разрешить спор предложил цирюльник, в заведении которого гурманы и спорили. Он посоветовал им: «Выставьте за окно фунт шпика и фунт перца, что раньше украдут, то и более ценно!» Насколько удовлетворило это решение героев рассказа, сказать не могу, но я почему-то уверен, что они по-прежнему остались в неведении – любой толковый вор

украдет и то и другое, потому что шпик с красным перцем в гастрономическом плане идеально дополняют друг друга.

Как рыба с перцем потушатся 5 минуток, добавим туда большую тертую морковь. Овощи прекрасно растут на просторах венгерской пушты (так венгры называют свои степи), и даже Юрий Визбор, которому была нужна типичная деталь для описания замордованной хозяйством советской женщины, вставил в свою песню строку: «а в авоське шесть кило овощных консервов «Глобус»!» Кончился СССР – кончились и консервы, а теперь и опять появились, но в том количестве и по таким ценам, которые выгодны и нам и им. Преимущество одно: это директивно не отменишь. Любят в Венгрии и капусту, причем всех видов – цветную, белокочанную, кольраби, – и кабачки, и баклажаны, и появившиеся явно позже Колумба помидоры, картофель и сладкий перец. Без этих американских овощей немыслим знаменитый венгерский гуляш, пастуший суп, – «гуляш» и означает «пастуший». А поскольку готовили его и значительно раньше, выходит, что гуляш раньше был на гуляш не похож.

Решим заодно раз и навсегда вопрос, что же такое гуляш – суп или второе. У нас – точно основное блюдо, тушеное мясо, а у венгров – еще надо поспорить! Однозначного ответа нет. Есть гуляш-перкельт, это именно то, что мы называем гуляшом, а есть гуляш-левеш, это как раз густой супчик. Он более распространен, и если попросить у венгров просто гуляш, без уточнения, принесут именно его. Для венгерской кухни типично, что блюда не резко отличаются друг от друга, а плавно переходят из одного в другое. Если сварить гуляш-левеш, а потом уварить его, сделать более густым, как раз и получится гуляш-перкельт – можно сказать, другое блюдо – скорее, жаркое. Если же начнете готовить этот же перкельт из белого мяса или же даже рыбы, да еще и с добавлением сметаны, это уже вообще не перкельт – это уже паприкаш! А если мясо резать не кубиками, а полосками, перца положить поменьше, а других пряностей побольше и накидать туда чего под рукой окажется, от горошка до резаной колбаски, у нас получится токана. Так что богатство венгерской кухни обеспечивается еще и тем, что практически одна и та же кулинарная идея существует под огромным количеством названий.

А теперь кладем нарезанную кусками рыбку, картошечку, штук пять, нарезанных, как для супа, заливаем все это водой и варим минут 15. Вот так и варится халасле, блюдо, замыкающее большую пятерку венгерских яств, после четырех уже перечисленных. Закажите в венгерском ресторане халасле,

никогда не ошибетесь! Правда, в самой Венгрии это сделать трудно, английский знают не всюду, а венгерский язык относится к легендарным угро-финским, причем кое в чем венгерский язык более угро-финский, чем у самих финнов. У финнов всего семнадцать падежей, а у венгров – двадцать один! Выучит не каждый, а кто выучит, тому придется постараться. Впрочем, звучит венгерский язык не только в Европе и Азии. С XVI века живет в Судане племя мадьяро-бок, вроде живут и сейчас. Турецкий султан Селим II, пытаясь задавить венгерское восстание против его власти, переселил несколько тысяч повстанцев в Африку, часть территории которой в те времена тоже находилась под его властью. Вот уж не повезло ребятам... Не хотел бы я сейчас жить в одной из стран Африканского Рога! Не зря пошутил остроумный Михаил Успенский, что после смерти хорошие люди попадают в США, а плохие – в Сомали. Это там неподалеку.

Венгрия, к сожалению, несмотря на храбрость своих солдат, – мировой рекордсмен по неправильному выбору союзников. Выступление на стороне центральных держав в Первой мировой войне стоило ей больше половины территории и населения. Некоторые считают, что стремление их вернуть было одним из побудительных мотивов присоединения к гитлеровской Германии, о которой тоже ничего хорошего не скажешь, кроме того, что не стоит ни одну страну слишком уж унижать – может, ей и будет плохо, но и тебе рано или поздно станет несладко. Да и вообще, с соседями Венгрии не повезло. Сначала турки, дождавшись крестьянского восстания Дьёрдя Дожи, расколовшего страну, захватили Венгрию. Потом, когда через полтора года австрийцы и поляки отбросили турок, Венгрия попала под власть Австрийской империи – кстати, именно поэтому в Венгрии очень мало сохранившихся средневековых замков, австрийцы их поразрушали, чтобы венгерские повстанцы не смогли их использовать. В 1848 году Венгрия не освободилась от Австрии, Россия помогла австрийцам как империя империи и поступила фантастически глупо, что даже лично Николай I признал, назвав сам себя за этот акт интернациональной помощи первым дураком в Европе, – и людей зря потеряла, и австрияки в знак благодарности наплевали в душу во время Крымской войны, и среди венгров, конечно, репутацию свою Россия этим не улучшила. С австрийцами и то венгры лучше уживались, преобразовавшись в двуединую монархию, где Австрия и Венгрия имели равные права. А после проигрыша двух мировых войн оказалось, что очень многие этнические венгры живут теперь в Румынии, Словакии, Хорватии и в Украине. Официально Венгрия признает целостность европейских границ, но еще в 90-х их

премьер Йозеф Антал постоянно заявлял, что будет духовным лидером всех венгров, где бы они ни проживали, и не очень стремился объяснить, что он при этом имел в виду. Ясно, что с этим вопросом не все в порядке. Может, Европа и успеет стать единой, и человеку будет все равно, в какой стране этой Европы жить, а пока что все есть *так, как есть*.

Теперь добавим в суп макарон. Этот прием употребляется и в гуляше, картошка с макаронами, к нашему удивлению, прекрасно сочетается. Мелких макарон возьмем примерно полстакана, посолим по вкусу и подождем, пока макароны сварятся. А тем временем подумайте, какое вино поставить к супу на стол. Рыбный суп потребует белого вина, может быть «Кечкемет леанка», в переводе «Девушка из Кечкемета», венгерские девушки разве что персонажам Гашека не нравятся. А чего с коммуниста возьмешь, несмотря на весь его талант, особенно сейчас, когда знаменитая фраза Адама Михника «Национализм – последняя стадия коммунизма» уже просто не может быть поставлена под сомнение никем? К гуляшу скорее пойдет красное – скажем, «Эгри бикавер», «Бычья кровь из Эгера». А номер один в венгерской энотеке – токайское вино, которое даже Людовик XV называл королем вин и вином королей. В России так его любили, что держали на его родине свой виноградник для снабжения петербургского императорского стола. Помните, настоящее токайское вино – это токайское асу, «Токай фурминт» – это уже вещь попроще, а если написано «Токай самородный», то это вино неплохое, но просто это не тот токай. Известный брэнд хочется использовать – авось кто-нибудь и не заметит слова «самородный».

Как картошка с макаронами сварится, проверяем, достаточно ли посолено. Если нужно, досаливаем, варим еще 5 минут и даем 5 минут настояться. А потом смешиваем один к одному сметану и горчицу, по ложке на три-четыре порции, хотя, вообще говоря, по вкусу – вот чем заправляется этот суп. Венгры – мастера неожиданных кулинарных идей и очень талантливы в освоении идей соседских. Что бы ни говорилось об отношениях с Австрией, венгерской кулинарии эти отношения были полезны, ибо Вена, мировая столица сладких блюд, обогатила венгров невероятно вкусной выпечкой. Штрудели, торты, рулеты, булочки, пирожные, фирменное венгерское каштановое пюре со сливками в итоге вынуждают меня строго сказать: всем склонным к полноте перед посещением Венгрии стоит хорошо подумать. С тех пор как великий венгерский ресторатор Карой Гундель соединил традиционную венгерскую кухню с мировой «ут кузин» и окончательно закрепил ранг

Венгрии как великой кулинарной державы, прогулки по будапештским ресторанчикам небезопасны для здоровья. Но можно ли винить в этом рестораторов, которые хотели готовить повкусней? Меня в подобных вещах окончательно разубедил замечательный композитор Александр Колкер, с которым я как-то плавал в круизе, где корабельный повар был великим искусником своего вредного для здоровья дела. Когда я пожаловался ему, что этот варвар не только кормит на убой, но еще время от времени кулинарные праздники устраивает, умный Колкер иронически улыбнулся и сказал: «А вы это своими ручками в ротик кладете?» И мне было нечего ответить.

Теперь заправляем суп смесью горчицы и сметаны, украшаем лимонными дольками и петрушкой и подаем к столу. Попробуем лучший суп из арсенала одной из самых заметных кулинарий мира, хотя бы потому, что это блюдо нации, умеющей хорошо думать – как ни странно, именно Венгрия занимает первое место по числу Нобелевских премий на душу населения. Действительно, и отец водородной бомбы Эдвард Теллер, и один из главных создателей бомбы атомной Лео Сциллард, и открыватель витамина С Альберт Сен-Дьерди, и недавно увенчанный Нобелевской премией за голографию Ласло Габор – выходцы из этой страны, все до единого.

Так что, если будет возможность, поезжайте в Будапешт и непременно попробуйте венгерскую кухню в ее родном доме. Удовольствие это недешевое, но не ждите, что подешевеет. Великая венгерская инфляция после Первой мировой войны, мировой инфляционный рекордсмен, когда даже почтовые марки стоили триллионы пенгё, уже не повторится, и венгерский форинт будет стоять как солдатик, потому что ужас и гроза мировых валют Джордж Сорос поклялся, что против какой угодно валюты он может направить усилия, но не против венгерской. Причина? А сами понимаете – он тоже родом из Венгрии. Как и суп халасле. Попробуйте его, разумеется, не Сороса, а суп, оцените его вкус и аромат, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1 карп, 2 головки лука, 5 картофелин, 1 большая морковь, полстакана макарон, столовая ложка паприки, лимон, горчица, сметана, петрушка, соль.

СЕГЕДИНСКИЙ ГУЛЯШ

Австро-Венгрия

Многие могут меня за это осудить, но я считаю себя обязанным рассказать вам о блюде несуществующего государства. Слишком уж оно, государство то есть, было заметным в мировой истории и даже в мировой литературе, один из шедевров которой был посвящен распаду и гибели этого государства. Именно там, в вагоне-теплушке, который вез на фронт маршевую роту, повар-окультист Юрайде запечатывал письмо своей жене, в котором обиняками намекал, каким маршрутом они движутся, – намекал перечислением блюд: «С каким удовольствием по дороге через Венгрию я приготовил бы господам офицерам сегединский гуляш!» Вот мы и исполним мечту сотрапезника и собутыльника самого Йозефа Швейка. Гуляш – вроде блюдо венгерское, по-венгерски «гуйяш» значит «пастуший», но типично немецкая страсть к тушеной кислой капусте в венгерские кулинарные традиции вписывается мало. Телезритель, который прислал мне рецепт этого блюда на кулинарную передачу, был уверен, что оно польское. А самое известное упоминание о нем в литературе принадлежит, как видите, чеху. Очевидно, что кулинарный стиль этого блюда не немецкий, не чешский, не венгерский и не польский – всего понемножку. Явно оно создавалось в те времена, когда великая двуединая монархия, Австро-Венгрия, владела огромными землями, которые теперь составляют Австрию, Венгрию, Хорватию, Словению, Чехию и вполне заметную часть Польши, Италии, Боснии и Герцеговины и Украины. А значительная часть Бельгии, Голландии и Люксембурга принадлежала этому государству еще не так давно. Словом, готовим сегединский гуляш!

Начнем с не очень жирной свинины, – полкилограмма мякоти. Если берете ребрышки – что очень вкусно, – увеличьте количество, чтобы именно полкило было чистого мяса. Свинина давно у человечества в обиходе, еще со времен Римской империи, и я вспомнил это не зря. Ведь государство, из которого возникла Австро-Венгрия после политических реформ 1867 года, именно так и называлось: Священная Римская империя германской нации. Раннехристианское сознание четко считало, что империя, да и император должны быть одни во всем мире. Много столетий, все Средневековье, когда говорили «король»,

добавляли «король Англии», «король Франции», «король Неаполя», «король обеих Сицилии», а император был один. И стольным городом его на протяжении столетий была Вена. Первого императора Вена видела в своих стенах еще в 180 году – не думайте, что опечатка, ноль не пропущен, именно тогда император-философ Марк Аврелий скончался от чумы в Виндабоне, а это Вена и есть. Много чего интересного было в ее истории. И активная колонизация этих земель Карлом Великим, и венгерское завоевание (да-да, венгры первыми завоевали Австрию, а не наоборот!), и переход этих земель под власть потомков Гонтрама Богатого, владельца Ястребиного замка – по-немецки Габсбург, вот что значит имя всей династии. И возрождение Священной Римской империи с маленькой добавкой в названии – германской нации, которая при Карле V безмерно превзошла по размерам не только Рим, но и почти все государства прошлого и будущего – еще бы, в нее входила и Испания, а значит, и почти вся Латинская Америка. И момент, когда династия едва не пресеклась, но специальным решением со странным названием Прагматическая санкция династические права передали не императору, а императрице – той самой Марии-Тере-зии, на острове чьего имени ждал своих детей капитан Грант. Правда, и императоров тогда прибавилось, ибо в 1721 году Петр I прервал эту монополию, ведь Россия тоже считала себя наследием Рима, только Рима Восточного, Византийской империи, а после этого императоров уже развелось как блох на савраске. Первую мировую войну в Европе затеяли четыре империи – Германская, Австро-Венгерская, Российская и Британская. Три из них этой войны не пережили, а четвертая понесла такие страшные потери, что скончалась после победоносной для себя Второй мировой войны.

Ну а теперь обжарим нашу свининку на растительном масле или на свином жиру. Обжарим до полуготовности, посолим, поперчим по вкусу, причем все как положено – поперчим красной венгерской паприкой. Покоренная Габсбургами Венгрия чувствовала себя в составе Священной Римской империи неуютно, как человек, переживший этой самой паприки, неоднократно восставала. Восстание 1848 года, совпавшее с общеевропейской революцией, поставило империю на грань поражения и раскола, и только русские войска, выступившие на помощь сородичу-императору, восстановили австрийскую власть задолго до Будапешта 56-го и Праги 68-го. Как и в этих случаях, сей шаг был символом большого внутреннего неблагополучия Российской империи. Тогда это кончилось ужасным поражением в Крымской войне, что потом –

вы знаете не хуже меня. Австрия избрала лучший путь, преобразовавшись в двуединую монархию, даже государственный флаг ее получил название компромиссного. Он состоял из трех полос. Верхняя – красная, средняя – белая, а нижняя была наполовину красная, наполовину зеленая. Разрежь этот флаг пополам, получишь отдельно флаг австрийский, красно-бело-красный, а отдельно венгерский, красно-бело-зеленый. Толковые министры второй половины XIX века – австриец Племмер, венгр Анд-раши, поляк Дунаевский – смогли придать стране устойчивость. Они категорически запретили эмиссию, в которой многие видели спасение от краха, и таким образом избежали дефолта, стабилизировали и финансы, добились бюджетного профицита, и мало кто отрицает, что жизнь в империи была благополучной и стабильной. Где и зачем еще Австрии надо было искать себе приключений для одного места, сейчас понять трудно, но она их искала и нашла.

Так что добавь лаврушки, листика **два-три**, в память о лавровом венке императора. Трагическая это была фигура, хотя многие говорят, что в таком кризисе неважно, кто император. Ну Франц Иосиф – что бы изменилось, если бы был другой? Сторонники вспоминали о его воспитанности, терпимости, справедливости, о том, что каждый его подданный мог рассчитывать на имперское правосудие, равное и беспристрастное для всех народов империи. Кайзер прекрасно знал все основные языки империи, не говоря уже о французском, английском и латыни. Даже в моду внес свой вклад, закатав как-то раз брюки после дождя, чтоб не изво-зюкать по лужам, – так и появились манжеты на брюках, знайте, кого благодарить! А те, кто к нему был менее расположен, с удовольствием вспоминали, как на охоте он застрелил орла, но категорически отказался признать его таковым, потому что у птицы оказалась только одна голова, а уж орла-то он часто видел на собственных монетах. Особенно не любят его в России, и есть за что – спасенный в 1849-м русской интервенцией в Венгрию от развала страны, Франц Иосиф хладнокровно предал Россию в Крымскую войну. Он писал своей матери: «Наше будущее – на востоке, и мы загоним мощь и влияние России в те пределы, за которые она вышла только по причине слабости и разброда в нашем лагере. Медленно, желательно незаметно для царя Николая, но верно мы доведем русскую политику до краха. Конечно, нехорошо выступать против старых друзей, но в политике нельзя иначе». Если это и правда, то в политике нельзя никак, потому что так тоже нельзя – буквально через несколько лет его так же беспардонно предали его бывшие союзники, сначала французы, а потом пруссаки, отъев от империи

по куску. Прав был Некрасов: «Все прощается, а Иудин грех не прощается...»

А как ему не везло с родней – и это в благополучный XIX век, когда на коронованных особ и их родню покушаться было еще как-то не принято. Ну, Мюрата расстреляли, но какой он неаполитанский король – так, Бонапарттов секретарь Неаполитанского обкома. Вот еще герцога Беррийского, наследника Луи-Филиппа, столяр Лувель заколол – и все, как отрезало. Кроме родни Франца Иосифа. Родного брата Максимилиана, посаженного им на шаткий мексиканский престол, не только свергли, но для надежности еще и расстреляли. Супругу Елизавету итальянский анархист Люкени убил с особым цинизмом – вспомните еще хоть кого-то, заколотого напильником. Не можете? То-то! А гибель сына-наследника чего стоит? Многие считают, что, если бы кронпринц Рудольф, умный, талантливый, либерально настроенный, все-таки сел на престол, он мог бы придать государству динамизм. Но помимо этого он был еще и слишком эмоционален, и любовь погубила все. Еще в молодости он был влюблен в юную еврейку, которая внезапно скончалась от лихорадки. От лихорадки ли – другой разговор, больно уж как-то вовремя этот неопределенный диагноз совпал с интересами всей правящей верхушки, но никто уже ничего не докажет. А в тридцать лет Рудольф встретил молодую баронессу Мари Вечера, которая напомнила ему первую любовь, рано ушедшую из жизни. Их любовь была такой сильной, что кронпринц, понимавший, что отец не разрешит ему развод, послал письмо с просьбой о разводе лично Римскому Папе. А Папа отослал эту бумагу папе, папе Рудольфа, Францу Иосифу, который поставил крест на всех мечтаниях сына. То, что произошло дальше, известно под неоднократно воспетым в литературе и кино названием Майерлинг. Именно в этом предместье Вены нашли Рудольфа и баронессу Мари Вечера. Они были застрелены. Официальная версия – Рудольф выстрелил сначала в возлюбленную, а потом в себя, неофициальных слишком много. Как было на самом деле – *ignoramus et ignorabimus*, не знаем и не узнаем. Слишком много несчастий для одного человека, даже для императора. Про смерть племянника – уже в следующем абзаце.

Не разгадаем тайны Майерлинга и мы, поэтому давайте-ка возьмем кило кислой капусты, промоем ее водичкой и отварим до полуготовности в малом количестве воды. Видите, воды действительно мало, а чего было мало Австро-Венгрии, которая в это время отгрызала себе куски Балкан, где могла и где не могла? Воспользовавшись тем, что в те времена не было НАТО,

Австро-Венгрия аннексировала Боснию и Герцеговину, все больше и больше нависая над Сербией, и сербские ультрапатриоты сделали свой ход. Чахоточный гимназист Гаврила Принцип убил наследника престола Фердинанда. Интересно, знала ли эта пешка, что именно Франц Фердинанд был сторонником замены австро-венгерского дуализма на австро-венгеро-славянский триализм, сторонником предоставления славянам, которые к тому времени уже составляли половину населения империи, столь же широкой автономии, как и венграм? Кстати, судя по абсолютной лояльности Венгрии в годы войны, ее такая автономия вполне устраивала... Схватившиеся за такой хороший предлог, австрийские «ястребы» решили раздавить Сербию любой ценой – они считали, что Россия не вмешается. Жуткий ультиматум из тех, которые самостоятельным государствам не предъявляют, Сербия приняла почти целиком, заикнувшись об оговорках по паре пунктов, – и получила немедленное объявление войны самым быстрым в те годы способом – по телеграфу. В общем, «Убили, значит, Фердинанда-то нашего!» – лучше Швейка и не скажешь. И началась Первая мировая война.

Господи, кому она была нужна, кроме Гаврилы Принципа и его сподвижников? Австрийцы боялись ее как огня, французы, хотя и мечтали отнять у Германии отданные ей Эльзас и Лотарингию, понимали, что это им сейчас не по силам, Англия тщательно блюла видимость равноудаленности, свято следуя лозунгу английского министра лорда Солсбери: «У Англии нет врагов, у Англии нет друзей, у нее есть только интересы». Царь Николай настолько не хотел войны, что дважды отменял приказ о всеобщей мобилизации. Италию, без стыда и совести торгующуюся с обеими сторонами, за кого она будет воевать и кто за это больше даст, никто и не спрашивал, так же как и Румынию, которой в итоге достался немалый кусок бывшей двуединой монархии. Может, она и хотела воевать, но не хотела Германия, которая знала, чем это кончится. Не зря офицеры германского Генштаба говорили: «Румыния – это потеря двадцати дивизий в любом случае: если она выступит против нас – чтобы ее разбить, если выступит за нас – чтобы ее защищать». Война не была нужна никому, но она разразилась. Очевидно, это был системный кризис, видимо, просто уже нельзя было управлять по-старому. Времена феодализма канули в вечность. Не очень-то и жалко, хотя просто интересно – а если бы промахнулся этот фанатик? Неужели Европа жила бы в мире, богатела и умнела, неужели двадцать миллионов погибших в Первой мировой и сорок миллионов во Второй, да и все их неродившееся потомство остались бы живы? Боюсь, что вряд ли – пока что в таких

ситуациях, когда слишком многие претендуют на одно и то же, мировая история, как Нина Андреева, не может поступиться Принципами. Пусть даже рухнут не три империи, а четыре – Турецкую я зря не посчитал, тоже все-таки европейское государство. Просто о ком-то другом будущий Никифор Трубецкой-Ляпис написал бы: «Служил Гаврила террористом, царей Гаврила убивал...»

Отваренную капусточку бросаем к мясу, добавляем чайную ложку тмина и тушим до готовности, доливая при необходимости воду, так как она испаряется. Гуляш должен быть сочным, но не жидким, не путайте этого.

Любимый австрийцами тмин и обожаемый в Венгрии красный перец, паприка, создают двуединую, каканскую гамму. Да-да, именно Каканией называли свое государство жители этой странной империи, ибо все там было каизерлинге унд кениге – императорское и королевское. Эти два «к» плохо держались на ногах. И кто-то решил, что им поможет третье «к» – der Krieg – война. Но выиграть эту войну было исключительно сложно для империи, которой правил 88-летний старец, который за всю свою жизнь ни разу не воспользовался ни пишущей машинкой, ни автомобилем, ни телефоном. Я не склонен воспринимать всерьез грубые насмешки Гашека насчет старика Прогулкина, которого нельзя выпустить из сортира, чтобы он не загадил весь Шенбрунн, Гашек вообще был груб, но сам Франц Иосиф перед смертью сказал: «Я уже давно убедился в том, какую аномалию представляем мы в современном мире». Когда в мир приходит новое – старому не устоять. Другой вопрос в том, что это за новое. Когда распадаются империи, на их месте не возникает ничего, кроме других империй, только маленьких и злобных, более жестоких к инородцам, чем большая империя, уже научившаяся на горьком опыте необходимости равно уважать права всех своих народов. Что на обломках Австро-Венгрии потом творили поляки с евреями, румыны с венграми, чехи с немцами, все жители Балкан друг с другом – отдельная песня, и очень грустная. Скажу одно: Франц Иосиф все это бы беспощадно пресек.

Когда мясо уже стало мягким, добавьте стакан сметаны, размешайте еще раз и тушите еще 5 минут. С гуляшем все, надо подумать о гарнире. В истинно имперском духе сделаем чешский гарнир. Впрочем, австрийцы любят его не меньше, чем чехи. Готовим кнедлики! Берем муку и замешиваем дрожжевое тесто, это будет не только легко, но и вкусно. Будет у нас Цислейтания – гуляш и Транслейтания – гарнир. Что это такое – сейчас мало кто знает. А тогда все знали, что Цислейтания – земли по ту сторону реки Лейте, Австрия, а Транслейтания – то, что по эту сторону,

Венгрия. Термин забылся, ибо исчезло то, что придавало ему смысл. **Теперь внимание** – делаем из теста продолговатые овальной формы рулетики **толщиной 5-6 сантиметров, а длиной как раз с вашу кастрюлю. А теперь сверху на кастрюлю надеваем марлю, в кастрюлю наливаем водички, на марлю бросаем руле-тики, а кастрюлю закрываем крышкой. Варим кнедлики 10-15 минут на пару, если есть специальная пароварка – это лучше. Как сварятся, аккуратно нарежем их ножиком, и гарнир готов.** Вот так вот, в попытке спасти империю, нарезал ее преемник Франца Иосифа Карл I, объявив о создании самостоятельных венгерского, немецкого, чешского, польского, словенского, хорватского и украинского государств, объединенных только общей короной и общей валютой, так же как и Австро-Венгрия. Но его попытка была неудачной, и империя распалась, а ведь если украинская держава возникла уже тогда, в 1918 году, если бы Львовская, Тернопольская, Волынская и Ивано-Франковская области уже тогда обрели государственную украинскую самостоятельность, интересно, как поехала бы тогда, по каким бы рельсам покатилась бы мировая история? Тот же ответ – не знаем и не узнаем.

Так что давайте подадим сегединский гуляш, попрощаемся с Австро-Венгрией. Ее больше нет и никогда не будет, но труды Гайдна, Моцарта, Менделя, Допплера, Земмель-вейса, Эрлиха, Кафки, Фрейда и других мировых величин пережили империю, и переживут нас вами. Никогда не умрет и сегединский гуляш. Больно уж вкусно. Попробуйте же этоблюдо кухни ушедшей от нас страны. Пусть все плохое, связанное с ней, забудется, а все хорошее помнится, ведь лучшей участи не может требовать для себя никто. Приготовьте это блюдо, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

0,5 кг свинины (мякоть), 1 кг кислой капусты, паприка, растительное масло, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, пачка маргарина, дрожжи.

ШОПСКИЕ САЛАТЫ

Болгария, Ямбол

Ямбол – маленький болгарский город со множеством имен. Сначала было фракийское городище, которое носило имя Кабиле. Укрепил его и обнес стенами лично Филипп Македонский, отец Александра, завоевателя мира. Может быть, он даже там бывал, только Аристотель это зафиксировать не успел. Варвары город разрушили – на то они и варвары, даже неважно кто: раз разрушили, а не построили – значит, самые настоящие варвары! Византийцы его отстроили и назвали Диамполисом. Пожил он Диамполисом лет пятьсот, а потом его переименовали в Анексополис – наверное, чтобы жители не скучали. А потом пришли турки и сказали: «Какой такой Диамполис-Миамполис, Анексополис-Манексополис, это теперь будет турецкий город Ямбол, якши?» Но люди здесь жили много тысяч лет, традиции, в том числе и кулинарные, не прерывались, и в итоге позволили приготовить такую прелесть, как шопский салат.

С тех пор как на земле появился современный человек – такой, как вы и я, – и доказал свою разумность тем, что других разумных людей, неандертальцев, всех перебил и съел, даже ломтика не оставил, – с тех пор он жил на этих благодатных землях. В советское время регулярно именно в Болгарии проводился большой семинар по древней истории. Кому он был посвящен, догадались? Конечно же, Спартаку: он был фракиец – следовательно, болгарин. Древний Рашев курган, находящийся около Ямбола, насыпан во времена неолита, а находки из него хранятся не только в Софийском археологическом музее, но и в парижском Лувре. Блюдо, которое мы здесь приготовим, явно моложе – само наличие привезенных Колумбом перца и помидоров датирует его второй половиной уже прошлого, подумать только, тысячелетия. Но его распространенность и популярность делает неприличными любые попытки его обойти в рассказе о болгарской кулинарии. Готовим шопский салат!

Во всех украинских, да и в российских ресторанах подают шопский салат. И всюду он настолько похож на наш самый распространенный южный салатик из огурцов и помидоров, который настолько обычен, что и названия-то не имеет, потому в наши сердца закрадывается червь сомнения – а в том ли шопе этот шопский салат купили? Кстати, шоп – это не магазин, шоп –

это горец, житель болгарской Старой Планины. Так что, если едете в Болгарию, учтите-для шоп-тура вам может понадобится анарака и вибрамы! И обычно наша реинкарнация шопского салата так же похожа на болгарский, как этот самый горец на этот самый магазин.

Первая ошибка – огурцы: у нас их не чистят. А для правильного шопского салата это обязательно. **Почистить два огурчика и только тогда порезать!**

Раз шопы – горцы, значит, и основная кормилица у них – овца, а не корова, которой по горам лазить хлопотно, и уж тем паче не свинья, которая просто в гору не полезет, – ей лень. У болгар такая спортивная дисциплина, как прыжки с шестом, даже называется «овчарски скок» – пастух в горах привык помогать себе посохом. А где эти милые животные, там и овечий сыр – любимый в Болгарии особый сыр кашкавал и привычная нам овечья, да и коровья брынза любых кондиций. Пироги из слоеного теста с брынзой называются баница и крайне популярны, а привычных нам пирогов в болгарской кухне нет, переводчики слово «пирог» часто и переводят на болгарский язык как «баница», что потом вызывает массу недоразумений – ожидали одно, а подносят другое. **Шопский салат тоже не обходится без брынзы – выбирайте, как у нас говорят, выстоянную, малость посуше. А потом натрите ее на не особенно крупной терке – кусочка граммов на 200 вполне хватит.** Учтите, натирать сыр на терке нужно для того шопского салата, который готовят в наших ресторанах – впрочем, в болгарских механах он тоже есть. Но я нашел рецепт еще одного шопского салата, в котором брынза не используется, – что прикажете делать? Давайте не будем разбираться, какой из этих шопских салатов более шопский. Кого это очень интересует – идите к шопу. Он вам объяснит лучше меня. Давайте просто и тот и другой приготовим, они оба вкусные. Наверное, это проблема перевода – чаще всего она дает себя знать именно у похожих языков. Не сразу привыкаешь к тому, что, когда болгарин говорит «майка», он говорит не о нижнем белье, а о собственной матери, и воспринимать это следует с несколько большим уважением, чем то, на которое нечаянно настраиваешься. Булку болгары не едят, они едят фразелу, а «булка» – это невеста, есть-то ее зачем? Достаточно вероятно, что в Болгарии при поселении вам покажут, в какой стае вы будете жить. Не учитесь выть по-волчьи и не стройте из себя Маугли, «стая» – это комната. Если болгарин обращается к вам: «Ты не чуваш ли?», это вовсе не значит, что он интересуется твоей национальностью и предполагает нечто неожиданное, он просто спрашивает: «Слышишь?» Если болгарин говорит

«направо» – топай прямо, «направо» по-болгарски «надясно». В кафе вообще надо быть очень осторожным. В меню вы наверняка встретите «Яйца на очи», но не надо бояться – это кафе, не дом терпимости, а имеется в виду яичница-глазунья, и это не страшнее, чем «пуканки», которые являются обыкновенным, уже поднадоевшим нам попкорном. А довольно популярный у болгар алкогольный коктейль, анисовка с мятным ликером, называется у них «ментовка с мастикой». Что с этим делать? Только запомнить.

Что еще говорить о том, как популярен в Болгарии перец? Достаточно вспомнить, что сладкий перец называется у нас болгарским. Но горький перец тоже в Болгарии есть, и для одной из версий нашего салата он нам пригодится. **Берем шесть перцев: по два красного, зеленого и желтого цвета.** Пора придать нашему блюду остроту! У нас перец в такие салаты идет свежий. Но в том-то и дело, **что в настоящий салат по-шопски перцы лучше испечь – как в обычный, так и в более редкий вариант, который я тоже приготовлю.** Кстати, в наш разговор о языковых проблемах тоже можно подбавить перцу. Мы не виноваты: ну что делать, если болгары действительно зовут старшую сестру именно «кака» – может быть, просто там старшие сестры обижают младших? Но сразу заучите, спички по-болгарски «кибрит», в известном сериале нас уже об этом оповестили, и не зря – «спичка» для болгарина на слух кажется словом, которое у нас пишут на заборах. А если болгарин мчится на велосипеде по людному тротуару, выкрикивая это слово по-русски, – нет смысла ни краснеть, ни искать глазами, где именно, это он кричит: «Дорогу!» Или попробуйте скажите болгарке, что сегодня на ужин жареные куры – расхохочется или пощечину даст, в зависимости от воспитания. «Куры» для нее не птицы, а части тела, типичные скорей для петухов. А уж слово «куропатка» для болгарина – не одно неприличие, а сразу два, инь и ян болгарского мата, и объяснить ему, что это просто птичка, практически невозможно. Лучше и не думайте ни о чем таком, просто будьте готовы и улыбайтесь! **А перцы пеките до мягкости минут 20, при 180 градусах будет нормально.**

Перец – только одна из главных составляющих шоп-ского салата. Шопский салат немыслим и без помидоров, а болгарский помидор – это уже даже не плод, это примета и гордость нации, вроде бургундского вина, швейцарского сыра, вологодского масла и украинского сала. Недавно устроили соревнование между болгарскими и итальянскими помидорами – прыжки на бетонные плиты с высоты один метр. Изнеженный итальянец сразу семечки показал, а болгарскому хоть бы что – обтирай о штаны и ешь. Нет таких вкусных помидоров, как болгарские, да еще и

свежесорванные с куста – ни в каком магазине не купишь, ни на каком базаре не сыщешь. Наелся я их в свое время от пуза, когда по звонку из райкома инженеров моего НИИ автобусами везли нас собирать помидоры, даром не нужные выросившим их колхозникам. А вот болгары нас в этом обошли – они туристам такие туры продавали, «Праздник урожая». Заплатят туристы денежку и выедут, как и мы, в таких же автобусах, разве что малость комфортабельнее, на такое же поле, как и мы, разве что ящики поновее, свежим воздухом подышат, под раскидистым деревом за *дощатым столом с заранее* ими оплаченными деревенскими харчами посидят и по несколько ящиков помидоров соберут – за свою же СКВ! Тому Сойеру, с его продажей права покраски забора, назначенной ему тетей Полли в виде наказания, замереть и лежать-бояться, ему до болгарских туроператоров семь верст до небес, и все лесом. Разве что нынешние телекомпании достигли таких высот, беря с певцов деньги за то, что покажут их клип, вместо того чтоб им платить. Впрочем, с некоторыми певцами, быть может, так и надо... **Снимем кожицу с восьми помидоров – ошпарим кипятком, дальше все просто. А теперь четыре помидорки нарежем, как в наш салатик. Это для первого шопского салатика, более традиционного.**

Вы вот думаете, что Ямбол – маленький город? Гляньте-ка на базар Безистен, самый большой из сохранившихся османских базаров, он расположен именно здесь – разве может быть такой базар в маленьком городке? На Востоке крытые базары – не роскошь, а производственная необходимость, беспощадное средиземноморское солнце за считанные минуты переведет элитный товар во второй сорт, а вполне съедобные овощи в сомнительные неликвиды, которые еще и не всякому ишаку скормишь. Кстати, здесь мы за несколько минут купили все продукты, которые требуются для приготовления нашего блюда, и цены приятно нас удивили, поскольку в этих краях я уже не в первый раз и научился вполне квалифицированно торговаться. Для Востока Болгария Запад, а для Запада – уже немножечко Восток...

Так что четыре помидора не порежем, а потрем на терке. В том втором, параллельном шопском салате, что я готовлю, помидоры не компонент, а заливка. И в эту заливочку мы еще выдавим зубчика три-четыре чесночку, как кому нравится, и резаной петрушечки бросим. В Ямболе все едят шопский салат, и мы будем – это связь с болгарской кулинарной культурой.

Но и болгарская эстетика во многом обязана Ямболу.

Болгарский ковер – отнюдь не лучший друг турецкого ковра, данные о болгарском ковроткачестве есть уже в истории IX века. Ковры в Болгарии разных стилей, котленский крупно и строго украшен, а для чипровского ковра скорее характерен мелкий рисунок. Совершенно отдельное изделие – губер, ворсистая ткань, украшенная с одной стороны шерстяной бахромой. У них есть второе имя – ямболии, потому что они появились именно здесь, в Ямболе. У них крупный рисунок и контрастные краски на белом фоне. Обратите внимание – тоже цвета шопского салата: красный, желтый, зеленый... **как наши перцы – вот они уже испеклись, и их легко очистить. Зеленые и желтые нарежем тоненькими полосками – на один шопский салат. А красные – более мелкими ломтиками, на другой. Посмотрите на цветовую гамму – настоящие болгарские цвета! Чтобы был еще белый – подрежем и хорошую луковку.**

Простой получается рецепт, даже несколько патриархальный. Начнешь его готовить в Ямболе и покажется, что время бежит по миру другими путями, обходя Ямбол стороной. Ан нет, не стоит время и здесь на месте, а роль Болгарии в научно-техническом прогрессе еще как заметна! Именно здесь, под Ямболом, в деревне Боядашк, от дедов-прадедов жил род Джона Винсента Атанасова. Его дед погиб, сражаясь с турками, а отец и дядя, спасаясь от жестокостей войны, эмигрировали в США. Он стал профессором в одном из колледжей Айовы и, столкнувшись с необходимостью решать большие системы уравнений, решил упростить себе труд – и изобрел компьютер. Самый настоящий, впервые использующий электронную регенерируемую память и двоичную систему счисления! Строился компьютер неторопливо, финансировал его постройку сельскохозяйственный колледж – Атанасов как болгарин не мог относиться к сельскому хозяйству несерьезно. Но шла война, и не до новых идей в сельском хозяйстве было США – приходилось считать таблицы для стрельбы зениток и всякое такое. Этим начал заниматься некто Джон Моучли – прочитал где-то про идею Атанасова и заехал с ним познакомиться. Атанасов все ему показал, тот сразу понял, насколько это здорово, выпросил у Атанасова письменное разрешение использовать его идею в работе – Америка же – и уехал. Через год уже заработал первый в мире компьютер ЭНИАК, созданный Моучли по идеям Атанасова, а дальше произошло то, что мы все видели. Уже в конце 60-х, когда о компьютерах говорили на каждом углу, Атанасов, ушедший к тому времени на пенсию, обратил внимание на то, что изобретателем первого компьютера называют не его, а Моучли. Он без труда доказал суду, кто и что изобрел, и с 1973 года уже официально считается,

что компьютер изобрел человек из этого маленького села под небольшим городком Ямболом.

Кстати, не думайте, что маленький Ямбол соприкоснулся с научно-техническим прогрессом случайно, ну, совпало место рождения изобретателя компьютера, а дальше-то что? Зря вы так – вот примерно отсюда в декабре 1917 года немецкий «Цепелин L-59» поднялся отсюда и долетел аж до Хартума в Судане, за 7250 километров отсюда. Это мировой рекорд дальности для жестких дирижаблей, официально не признанный, но никем не побитый. Впрочем, спросите у любого компьютерщика, как уровень Болгарии в этом современном деле, и он ответит: «Ну, болгар все знают...» Если будет дипломатом – не добавит, что знают, как самых умелых в мире создателей вирусов и распространителей нелегальных программ. Но это уже не Болгария виновата, а от рождения пыльным мешком прибитая экономическая *система*. Она уже меняется – изменится и род известности болгар в компьютерных кругах и, несомненно, к лучшему...

Идеология первого шопского салата от нашей не отличается – разве что овощи чищенные. А перцы еще и печеные – более древняя кулинарная культура не жалеет труд ради результата. Смешали овощи, сюда добавили красные перцы, заправили маслом и яблочным уксусом – никакого спиртового чуда большой химии, все натуральное – это болгарский стиль и принцип! А сверху аккуратно посыпали натертой брынзой. Этот салат не солим – в брынзе соли хватит. Болгарская кухня вообще нетороплива, в ней сохранились следы былой патриархальности страны. Блюда, рассчитанные на медленное и тщательное приготовление, с большим количеством ручного труда – мужчины уйдут работать в поле на весь день, а женщины останутся и не торопясь поставят в печь сложную, многокомпонентную еду: мусаку, гювеч или капаму, с большим количеством овощей, которых здесь растет до ста чертей, – будучи уверенными, что к приходу работников с поля все успеет и дойдет. Неплохо отобедать в болгарской механе – так называется здесь общепитовская точка, помните, в советские времена было вино «Механджийское», так это трактирное вино, или корчемное, – перевод «кабацкое» мне кажется неточным, в кабаке не едят, а в механе едят, да еще как! И чем дальше от больших городов, тем уютнее – как, например, в той простой ямбольской механе, где я чудесно провел время за неповторимой едой и легкой беседой с хозяином механы, прилично говорящим по-русски. Как и многие в этой стране.

Ямбол – город, где начиналась история и современного болгарского государства. Восьмого мая 1876 года в 4-ю дружину

болгарского ополчения было передано знамя, вышитое уроженкой Ямбола Стиляной Параскевой, одно из первых болгарских знамен – вот здесь, в Ямболе, она и жила. В 1878 году болгарская Конституционная ассамблея в связи с тем, что Россия всегда поддерживала болгар в их стремлении к независимости, приняла почти идентичный российскому триколор, с одной лишь разницей – вместо синей полосы на нем помещена зеленая полоса, символизирующая свободу, болгарские леса, да и знамя гайдуков, борцов против турецкого ига, было именно зеленым. Белый цвет – это символ неба, мира и славянского духа, а красный – мужества болгарского народа и пролитой в борьбе за свободу крови. При коммунистах на знамени был еще и герб – теперь он отдельно: львы и корона. Социалисты против короны – по конституции Болгария все-таки республика, их оппоненты из СДС говорят, что это не герб будет, а марка фирмы «Пежо» – и вправду похож! У наших вышивальщиц болгарский герб получается плохо ввиду викторианской морали – стесняются вышить как положено львиные мужские достоинства, а ведь они символ плодородия и без них никак нельзя! Красивые краски, насыщенные цвета, красный, зеленый, желтый – как в нашем салате!

Правда, и голубой и синий цвета тоже естественно входят в болгарскую цветовую гамму – горные ручьи. Тихие реки, вплоть до огромного Дуная, и самое синее в мире Черное море, явно не только мое, но и варненское, албенское, несобрское, то есть тоже болгарское. Древние города жмутся к рекам, а Ямбол старше Лондона и Парижа, ему, как и нашей эре, больше двух тысяч лет. Но уж выбирать места для городов древние умели – кроме удобства, играла роль и красота. **Кстати, салатов это тоже касается... Со вторым, фантазийным шопским салатом этот фактор следует учитывать. Разложили перцы не как попало, а полосками разных цветов попеременно, посолили, сбрызнули маслом, а теперь просто залили тертыми помидорами с чесноком и петрушкой. И все!**

Для болгарина угостить случайно забредшего на огонек гостя не проблема: поставил баницу с таким салатиком на стол – и красиво, и вкусно. А чтоб было совсем хорошо – графинчик или бутылочку болгарского вина, земля здесь удивительно приспособлена для виноделия, занимаются им с незапамятных времен, и единственная беда болгарских вин в том, что в силу турецкого рабства они не имели той более чем пятисотлетней раскрутки, которую получили вина Франции и Испании. Традиция, кстати, никогда не прерывалась, турки сами не пили, но другим пить не мешали. Но жить даже под не мешающими

пить турками было все равно несладко, и Болгарии удалось возродиться только тогда, когда русская армия выбила турок из удерживаемой ими пятьсот лет страны и остановилась только в паре шагов от Стамбула. Но на возникшую вакансию болгарского царя посадили немецкого принца, и в результате обе мировые войны застали Россию и Болгарию в разных лагерях. Вряд ли кто-то мог поверить в это во время штурма Плевны или на Шипке... А тогда, сразу после освобождения, в Болгарии заложили сразу несколько православных храмов в честь русско-болгарской дружбы, первый храм Святого Александра Невского. Именно здесь в Ямболе и участвовал в его закладке лично легендарный генерал Скобелев. Изумительно чистое и красивое место, воздух такой, что коллега, страдающий астмой, посто уезжать не хотел, маленький монастырь на целых семь монахов и источник чудотворной воды – тем, кто верит, очень хорошо помогает... Чудо, а не место!

Что могло подорвать казавшиеся тогда такими прочными симпатии русских и болгар? Только советская власть, сделавшая Болгарию своим бесправным саттелитом и разрушившая ее экономику самым прогрессивным в мире учением. Справимся, конечно, и с этим, связь народов с родственной культурой – великая сила! Кстати, в годы моей молодости болгарское вино расцвело на необъятном советском рынке, и с тех пор самые светлые воспоминания моего поколения связаны с болгарскими словами. Мы знакомились со спиртным, отхлебывая в парке из горлышка терпкое «Механ-джийское», механджия – это то же самое, что механа, – наливали в граненые стаканы (какая тогда сервировка?) кисловатое «Нестинарское», «Огнеходское» – огнеходцы до сих пор не перевелись в болгарских селах, и усердно подливали своим девушкам сладкие «Варну» и «Биссер», даже не зная толком зачем, но чувствуя, что так надо. И слово «Мельник» для нас означало не только изготовителя муки, но и ароматное сухое вино, и «Славянка» была не только русской или болгарской девушкой, но и сладким белым... в общем, хорошие воспоминания. Надо их возвращать. Нальем рюмочку болгарского винца – оно к этому салатику подойдет просто идеально – и вспомним молодость.

Шопский салат – блюдо простодушных и бесхитростных горцев. Горы консервируют народ, тормозят его вход в стремительную современную историю. Но Болгария – древняя страна, на протяжении веков соприкасавшаяся с центрами мировой культуры. Не зря сама наша азбука пришла с этих холмов. Однако почитание традиций не мешает приходу современных идей даже в маленький Ямбол. Давайте и мы будем

сочетать традиции и современность. Наш традиционный домашний салатик малость поднадоел – готовьте иногда и шопский салатик, что такой, что этакий. Ну и конечно же, уважаемые читатели, приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

ТРАДИЦИОННЫЙ ШОПСКИЙ САЛАТ

200 г брынзы, 2 красных перца, 4 помидора, 2 огурца, 1 луковица, полпучка петрушки, растительное масло, винный уксус.

ФАНТАЗИЙНЫЙ ШОПСКИЙ САЛАТ

4 перца (2 зеленых и 2 желтых), 4 помидора, полпучка петрушки, 4-5 зубчиков чеснока, растительное масло, винный уксус.

РЫБА ПО-МЕЛЬНИЧЬИ

Варна

Даже похожие края чем-то отличаются друг от друга, даже на Черном море есть разные города и страны. Они достаточно близки друг другу – моря соединяют людей, а не разъединяют. Впрочем, правильно говорил Маяковский: «Кто над морем не философствовал? Вода...»

На одном море стоят Одесса и Варна, и рыба здесь одна и та же – что морская, что речная: и круглая камбала, имеющая, как полновесная монета, орел и решку, и мелковатые, но сладкие до ностальгии бычки, и речная рыбка – кому хочется, сазанчика, кому хочется, карлика, все есть, холод и тепло, влага и сушь в наших краях сменяют друг друга по похожей схеме. А вот **пара пеленгасиков, на всякое употребление годных: и уха из них что надо, и на сковородочке только подавай еще – так что же, из них не выйдет рыбы по-мельничьи? Еще как выйдет! Это роскошное варненское блюдо, и мы сегодня непременно его приготовим. Нет пеленгасов – возьмите любую рыбку или парочку, общим весом с килограмм. Как раз на рыбу по-мельничьи!**

Отварим рыбку в небольшом количестве воды, точнее, припустим – рыбку в воде лучше не передерживать, разлезется. А мельник-то где, почему по-мельни-чьи? Так это просто способ гарнирования и подачи вареной рыбки, при котором она особенно вкусна. Вот сейчас и увидите, как именно. Рецепт из Варны, значит, древний. Вы, наверное, знаете, что название «Одесса» греческое, что имя «Одессос» носила греческая колония, основанная более двух с половиной тысяч лет назад. Представьте себе, что мы захотели посмотреть, какой была моя Одесса в это время, раздобыли машину времени, попали бы в перикловы Афины и велели древнегреческому кибернетосу (до возникновения кибернетики это просто означало «рулевой»), чтобы тот привез нас в Одессос. Куда бы он нас доставил? Именно сюда! В екатерининские времена ученые неправильно представляли, где же все-таки лежал этот Одессос, и дали моей Одессе имя древней Варны. Правда, несколько позже это решили компенсировать, в результате чего Варна и Одесса стали городами-побратимами. В Варне это помнят – гостиница «Одесса» тому доказательство. Так что и меню у нас может быть схожим. С

маленькими отличиями: например, **рыбу по-мельничьи гарнируют молодым картофелем**. Старого картофеля, не того, который мы перестаем называть молодым, а прошлогоднего, болгары просто не едят – так же как китайцы не едят сметаны, румыны черного хлеба, а французы гречневой каши.

Посчитаемся с рекомендациями, местным жителям было что предложить миру, причем с давних времен – греки и римляне, архитекторы нашей цивилизации, жили здесь еще в Периклов век. Римские термы Одессоса – третьи в мире по величине среди сохранившихся. Термы для римлян – не только бани: это и спортклуб, и дискотека, и библиотека, и политический митинг, и свежая газета. Наверное, именно римляне придумали говорить человеку, который шумит и сердится: «А иди ты в баню!» Пройдет такой человек через огромные предбанники, уменьшающие утечку тепла, и окажется в палестре, обогреваемой горячим воздухом через двойной пол и пустоты в стенах и кровле. Помоемся, аэробикой позанимаемся, о последнем указе любимого императора посплетничает в рамках дозволенного, новостями обменяется, о сделке договорится, рукопись какую-нибудь позабристей почитает – глядь, а жизнь-то налаживается!

Так что и вы не унывайте, если **картошка старовата, просто порежьте ее на кусочки** - будет не хуже. У болгар свои вкусы: например, чай для них не привычный напиток, а всего лишь лекарство от простуды, Болгария – кофейная страна, уж к этому их турки приучили... Поэтому, когда артисты МХАТа на гастролях в Болгарии заказали прямо с утречка чай в номер практически поголовно, администратор пришел в состояние ничем не сдерживаемой паники – все простудились, гастроли срываются, караул! А когда лично я принимал в конце 80-х в Одессе болгарскую команду «Что? Где? Когда?» и, зная особенности нашего сервиса, робко поинтересовался, нормально ли их кормят, услышал в ответ: «Все хорошо, но где уксус? Как есть суп без уксуса?» Они в суп прямо за столом уксус льют – примерно как мы солим и перчим... Впрочем, почему бы нет?

Пусть картошечка в кипятке поплавает, пока не сварится. В Варне тоже есть где поплавать – помимо моря, еще и озеро, к которому прорыт канал. А радость туриста в Варне – посмотреть на город с Аспарухова моста, через этот канал перекинутого: все как на ладони! Мост назван в честь того кагана кочевых хазар, который и привел их из междуморья Черного и Каспийского морей, мимо Одессы, которой еще не было, и Крыма, который уже был, но непонятно чей, вот в эти места. Здесь Аспарух разбил войска византийского императора Константина IV Погоната и

подписал с ним мирный договор, закрепляющий за его народом право на эти земли – близ Варны, где-то здесь! Наверное, устроили после подписания договора, как положено, пир горой. Что им там готовили местные повара – уж не рыбу ли помельничьи? Кстати, в Варне рыбки плавают всюду – не только в море, но и в замечательном Аквариуме, которому уже почти сто лет. Как ни странно, идея аквариума пришла в голову болгарскому царю Фердинанду – впрочем, когда говорят: «Не царское это дело», довольно редко имеют в виду строительство аквариума. Как видите, недавнее чудо архитектуры, сиднейский оперный театр, выстроенный в форме раковины, – отнюдь не великая новация, варненский Аквариум тоже взял раковину за основу своего дизайна. Впрочем, и он не новатор – от слова «раковина», «рокайль» даже родилось название стиля рококо. Это наш, черноморский аквариум – вот скат плавает, вот краб прячется под камешком. Раньше я без труда нырял, чтобы полюбоваться на это, сейчас мне это уже труднее. Зато можно доехать до варненского Аквариума – посмотреть, как хорошо рыбке в соленой воде...

А когда мы приготовим мельничий соус – убедимся, как хороша соленая вода из-под рыбки. Основа этого соуса – рыбный бульон. Возьмем чуть меньше стакана – зачем навару пропадать? Ароматный получился бульончик? Подайте болгарину знак, что да. Вот как это делается – не как у нас, а наоборот, у болгар кивнуть головой означает «нет». Легенда гласит, что турки приставляли болгарам к горлу ятаган и спрашивали: «Примешь ислам?» – кто качал головой, тот перерезал себе горло. Серьезные ученые говорят, что дело не в этом. Просто, когда русский не соглашался с собеседником, он от него отворачивался, а когда хотел его слушать – почтительно склонял голову. А болгарин просто поворачивался ухом к тому, что его устраивало, а если не устраивало – опускал глаза. В этом одесситы явно от варненцев отличаются. Но кто же нам поверит – мы город молодой, а Варне вон уж сколько... Кстати, вы знаете, что именно в Варненском археологическом музее хранится первое золото человечества за всю его историю? Золотым украшениям из Варненского некрополя семь тысяч лет – это времена долетописные, до шумеров, вавилонян и Древнего Египта еще тысячелетия, если верить тому, что в школе учили, на Земле ни одной разумной души, кроме дикарей в звериных шкурах с каменными дубинами, а тут уже вот такое чудо – 979-я проба, если считать по-нашему, ювелирного золота такой чистоты сейчас нет в ходу, больше пяти кило, более двух тысяч предметов! Фракийское золото знали и в античные времена, но истощились

копи, и главный источник сокровищ Болгарии теперь – ее щедрые поля, на которых чего только не растет...

Еще одно доказательство древности культуры на этой земле – ее виноделие. Вина Болгарии старше, чем вина античных Греции и Италии, – археологи свидетельствуют, что вино в Болгарии производили еще в неолите, когда единственным спиртным напитком эллинов было пиво из еловых шишек. Недаром легенды о Дионисе упоминали, что он пришел из Фракии – нынешней Болгарии. Успехи болгарского виноделия сохранились даже в законах одного из первых болгарских владык, хана Крума, – он просто вынужден был издать специальные законы, посвященные борьбе с пьянством. Но вина не запрещал, виноградники не вырубал, потому и византийцев победил, и аваров, а император Никифор, посмеявшийся сжечь и разграбить столицу Болгарии Плиску, погиб в сражении с войсками Крума и не смог им помешать захватить византийский город Сердику – будущую Софию. Можно использовать в этом блюде, например, вино алиготе, легкое, нежное и ароматное. Вино – концентрат солнца, а не спирта, оно должно доставлять наслаждение, а не похмелье, и чем больше распространится у нас винная кулинария, сохраняющая в вине самое полезное, а вредное удаляющая (спирт выкипает практически мгновенно), тем лучше. **Возьмем столько же вина, сколько и рыбного бульона – чуть меньше стакана, и добавим его в соус. Вино для рыбы возьмем белое, хотя в Болгарии больше любят красное – даже в болгарской песне поется: «Ах, белое вино! Почему ты не красное?»** Впрочем, белое здесь тоже пьют, но только в месяцы, в названии которых нет буквы «р».

Неудивительно, что красное вино в Болгарии любят больше белого – красного здесь вообще хватает, кровь битв не раз окропляла эту землю... Могли бы вы подумать, что здесь, в Болгарии, убит и похоронен польский король, да еще и венгерский? А тем не менее это так. Владислав III, сын знаменитого Владислава Ягелло и его русской жены, княгини Софьи, прожил всего двадцать лет, но десять лет был польским королем и четыре года венгерским. В 1544 году, всего за восемь лет до падения Константинополя, он с боями оттеснил турок сюда, в эту местность. Турки просили мира, обещали отдать завоеванные ими Сербию и Албанию, сто тысяч контрибуции и двадцать пять тысяч турок в войско короля, в каждый его поход. Владислав принял мир, сохранился он – и не пала бы Византия. Турки не решились бы после такого поражения штурмовать неприступные стены Константинополя. Но папа и византийский император кричали: «Турки слабы, ты обязан их добить!», вразили о

турецкой слабости не меньше, чем американцы о иракской ядерной программе, грозили объявить его богоотступником и еретиком, послушавшимся папы... Куда они его толкали, зачем? Десятого ноября здесь, у Варны, он встретил войска султана – их было как песку в море, не измерить и не счесть. На некоторое время он смял их мощной рыцарской атакой, был близок к победе – но против лома нет приема, турки просто задавили его гигантским численным превосходством, не считаясь с потерями. Здесь и возведена его гробница, не могила, тела не нашли, так он и канул в вечность, раздетый неизвестным мародером, из-за чего и возникла масса легенд, что он чудом спасся и ушел в монахи, а на склоне лет был опознан другим участником битвы – но мы-то знаем цену этим легендам. Так его в польской истории и зовут – Владислав Варненчик. Этот парк-музей посвящен ему, его несбывшемуся шансу спасти Римскую империю. От чего только не зависят судьбы народов? Сейчас тоже...

Мореплавание в Болгарии развивается так же давно, как виноделие, и коллекция якорей в Военно-морском музее убедит в этом любого – некоторыми из них, наверное, пользовались греческие триеры, приплывшие в далекий Одессос выменивать плохо растущий в Греции хлеб на оливковое масло. А вот корабль «Дерзкий» – хоть он мал, но это гордость военно-морского флота Болгарии. Он торпедировал турецкий крейсер «Хамидие», хотя сам, как легко увидеть, до крейсера явно не дорос. Впрочем, не всегда Болгарию радовал ее флот. Когда Сталин взял курс на конфронтацию с Западом и надавил на своих саттелитов, чтоб те поддерживали его милитаристские планы, на какой-то из конференций венгерский министр жаловался болгарскому: «Зачем нам столько танков? Вы представляете, сколько стоит один танк?» – «Радуйтесь, что вы не морская держава, – грустно ответил болгарин, – вы представляете, сколько стоит один крейсер?» Ну их, напрасные расходы, да еще на технику, несущую смерть! **Вот пучочек петрушечки почти ничего не стоит, но насколько же он полезнее для человеческого здоровья, чем крейсер!**

Нарежем петрушечку мелко-мелко - сталь лучше пускать на кухонные ножи, чем на крейсера. **Выдавим в соус сок одного лимона**, с вином он прекрасно сочетается. Тем паче болгарам вино практически не вредит – у них есть свои маленькие хитрости, как его пить. Во-первых, они пьют медленно, маленькими глотками, час просидят над бокалом вина, зато получают удовольствие от его букета, тонкого аромата и не опьянеют ничуть. Во-вторых, они не пьют на пустой желудок, едят много зелени, мяса, запеченного на скаре – решетке. В-третьих,

чередуют крепкие и слабые напитки – особенно когда пьют вместе с нами. Крепкие напитки они разбавляют, но никогда не запивают, особенно газировкой. И еще: они не курят, когда пьют, – спирт прекрасный растворитель, он растворяет и никотин, а тот и рад – не выводится из крови. Вам это надо?

Земля вокруг Варны дает и плоды и вино, а море кормит Варну и рыбкой, и через порт, и еще вот так: приманивая туристов. Сейчас уже не сезон, а летом здесь лежат штабелями и загорают до румяной корочки. Еще в советские времена в болгарском Черноморье благополучно купали пол-Европы, и это заграничное путешествие было доступно даже для *советских* людей, *подтверждая поговорку* «Курица – не птица, Болгария – не заграница». Даже спорили, кто раньше станет 16-й республикой СССР – Болгария или Монголия. В этом тотализаторе приза не выдадут – теперь хорошо видно, как на самом деле их радовала такая перспектива. И теперь болгары, научившись у «старшего брата» перегибать палку, пытаются хоть что-то на нем выместить – например, предложили в ноябре 2000 года принять резолюцию Евросоюза, осуждающую многолетние притеснения волжских булгар, которых в СССР злостно именовали татарами, нанося таким образом ущерб их национальному самосознанию. Гораздо логичнее было бы, во-первых, направить эти претензии хану Батю, а во-вторых, поинтересоваться у татар, согласны ли они переименоваться в булгар, – уж они ответят... А пока тешились такими игрушками, позиции на привычных рынках порастеряли. Где болгарское вино, непременный атрибут праздников моей юности? Ведь хуже оно не стало! Надо теперь чинить то, что зря поломали, – вот это вполне достойное занятие. В сто раз лучше готовить соседям соус, чем пакость. А чтоб соус был хорошим, мы **разогреем хорошую ложку масла и в ней прогреем все прочие компоненты соуса**. Просто и вкусно! Не сложнее, чем догадаться разбить возле моря специальный Морской парк – да вот поди ж ты, нет его в Одессе! А в Варне – есть.

Вот он, Морской парк – шедевр паркостроителя позапрошлого века чеха Антона Новака, восемь километров удивительных построек и экзотических растений. Знаменитый венский стиль, любимое место отдыха горожан. И Мост желаний – если пройти по нему с закрытыми глазами, твое желание сбудется. Неужели правда? Наверное, не всегда – а то бы уже такое творилось? Ну а если маленькое, скромное желание – чтобы рыба по-мельничьи получилась вкусная? Нет, не стану, это сбудется и так.

Пожелаю-ка я, чтобы хоть чуть-чуть меньше стало в мире злобы и глупости. Вряд ли, конечно, получится. Но мы должны продолжать пытаться...

А рядом еще один не менее чудесный дендропарк и дворец, утопающий в зелени. Посмотрите, как прекрасно уживаются здесь эти деревья из самых разных концов света, подобранные лично болгарским царем Фердинандом. Его супруга Мария-Луиза придумала дворцу и парку имя Эвкси-ноград – гостеприимный город. Хорошее имя для Варны – морских ворот страны, недавно третьего города после Софии и Пловдива, а теперь – уже второго! В наши времена открытых границ большой стимул развитию Варны дал туризм – город активно строится, гостиницы и пансионаты растут как грибы, и туристов всюду полно, в том числе и наших земляков.

В истории освоения Варны нашими туристами, да и не только ими, бывало, конечно, всякое – российские войска трижды осаждали турецкую Варну: в 1773, 1810 и 1828 годах, и даже брали ее штурмом, так что казачья станица в Оренбургской области уже сто шестьдесят лет носит имя Варна. Зато потом за свободу Болгарии гибли десятками тысяч на неприветливой Шипке, хотя в газетах и писали, чтобы народ не будоражить, вошедшую в пословицы фразу: «На Шипке все спокойно». Потому-то и в кафедральном соборе Успения Богородицы, здесь его все называют просто Кафедрал, один из трех алтарей – святого Александра Невского, в честь освободителей. Если бы мы еще не взялись учить болгар организовывать колхозы – все было бы чудесно. Но и так неплохо – время все утрясет, все расставит на места. Тем паче даже в наше время Варну считают самым русским городом Болгарии – язык помнят еще очень многие, а кое-кто учит его и сейчас.

Вот теперь подаем наше блюдо. Рыба, к рыбе – картошка, рыбку поливаем растопленным маслом, а картошку – соусом. А почему по-мельничьи? Представления не имею – может, это блюдо нравится мельникам? Так ведь не только мельникам – можно было бы назвать рыбой по-крестьянски... или по-инженерному... или по-учительски... собственно говоря, это и неважно. Во всех случаях надо запомнить этот рецепт и непременно приготовить себе это блюдо. Не совсем наше, немного непривычное, но это даже приятно. У современного национализма на самом деле два облика – злобный, хорошо известный всем, и легкомысленный, неумело притворяющийся космополитизмом. Он подменяет разумный тезис о том, что все народы равноправны и равно достойны счастья и уважения своих обычаев в той мере, в которой они не стесняют такого же уважения к прочим обычаям, нелепым утверждением, что все вообще одинаковы и никакого отличия, скажем, между чехом и суданцем нет и быть не может. При первом взгляде на стоящих

рядом чеха и суданца этот тезис становится сомнительным, но что ему – он защищает как может интересы своего народа, состоящего из него лично и парочки приятелей. Не надо ни отменять, ни отрицать историю – она опора, с которой мы и можем двигаться дальше. Болгарская кухня, как и болгарская одежда, обладает яркостью, индивидуальностью и своей неповторимой красотой. А со злобной версией национализма мы не согласны в другом – эта кухня может радовать и нас не меньше, чем болгар. Так же как и нашей кухне есть что предложить болгарам и всем другим народам – чтоб жить лучше, красивее и вкуснее. Изучайте блюда друг друга – это сближает народы, причем в очень приятной области, с обоюдным удовольствием: «Как вкусно они готовят!» – «Как вкусно я его накормил!» Что в этом плохого?

Ингредиенты

2 небольших пеленгаса, 800 г картофеля, 1 пучок петрушки, 1 стакан белого вина, полпачки масла, 1 лимон, соль, перец.

ТЕФТЕЛИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Как вы, наверное, уже догадались, человек я слабохарактерный, во всяком случае сына разбаловал. Телепрограмму мою он смотрит достаточно аккуратно и время от времени требует, чтобы я приготовил именно это блюдо из программы, а если нет, начинает перебиваться сухомяткой – отцу ведь смотреть больно. Насильно есть его я не заставляю – раз он голодовки не объявлял, требований не выдвигал, с плакатами не ходил, то и принудительное кормление здесь неуместно. Тем более толку от голодовки чуть. Начинаешь голодовки, чтобы свергнуть власть, которая обращает внимание на твои голодовки, и устанавливаешь власть, которой на твои голодовки чихать, – это у нас уже было. Поэтому я интересуюсь у Гоши: «Чего ты хочешь?» Приготовить не жалко, тем более что соловьиные язычки в соусе из райских птиц он у меня не требует – как ни странно, в это смысле он мальчик небалованный. Но так я поступаю, когда время есть, а когда времени нет, я просто спрашиваю: «Хочешь тефтели по-гречески?» Он радостно визжит: «А когда?» Улыбаюсь про себя и отправляюсь на кухню их готовить. Сейчас и вам расскажу. Готовим тефтели по-гречески.

Вообще говоря, не так уж много греческого в тефтелях по-гречески. Само слово «тефтели» выдает персидское происхождение этого блюда. Фарсийское «кюфте» нам хорошо известно, оно проникло через турок, скажем, в молдавский язык, где молдавские маленькие-маленькие тефтели называются «кюфтелуце» и машут нам ручкой через Баку, внедрив в репертуары столовых СССР азербайджанский кюфта-бозбаш, суп с тефтелями. В общем, тефтели – это кюфте и есть. Причем в богатом Персидском царстве кюфте, конечно, сопровождалось острым пряным соусом. Не то было на греческих бедных столах, где, кроме оливы, и культурные растения более-менее прилично не растут, что в итоге вынудило греков перенести свое хлебное поле к нам, под Одессу, в степи Северного Причерноморья. Греческая полисная система, которая оказалась в состоянии не только сопротивляться Персидскому царству, единственной в те дни мировой державе, но и наносить ему сокрушительные поражения, пустить под Саламином ко дну троекратно превосходящий персидский флот, и вскоре под Платеями сбить с позиции и втоптать в землю закованных в броню царских гвардейцев «бессмертных», приобрела такое могущество потому, что ее продовольственную самодостаточность обеспечивали своим хлебом богатые черноморские степи. А грекам оставалось

пасти на склонах своих гор овец и коз. Коровы и свиньи – это для них уже было дороговато. Поэтому давайте жить по греческим понятиям роскошно – **возьмем килограмм смешанного фарша (говядина и свинина)**. Греки не имели особых пищевых предпочтений и запретов; ели что нравится и смешивали что хочется. А бык у них былл в основном, как и у нас в Украине, тягловой силой, так что бычков они разводили, и знаменитый Пифагор, когда доказал, что его собственные штаны на все стороны равны, на радостях принес в жертву богам сто быков. Такое жертвоприношение, во-первых, закрепило в европейских языках его древнегреческое название «гекатомба», а во-вторых, дало нам первый пример того, как дрожат скоты, когда открывается что-то новое, когда наука делает еще один шаг вперед и заставляет невежество отступить.

Длинно рассуждать о том, какой гарнир лучше всего подойдет к тефтелям по-гречески, я не буду. Макай себе хлеб в подливку и ешь на здоровье. Зачем мудрствовать – эти тефтели сами себе гарнир. Неприхотливые греки, вообще говоря, питались достаточно скромно и, я бы сказал, неизобретательно, только в классический Периклов век наконец-то живущие на море и многочисленных островах греки начали есть рыбу и морепродукты. Посмотрите, в «Илиаде» и «Одиссее» – кто там рыбу ест? Видели – нету там этого! То-то! Так вот, греки украшением еды (а «гарнир» по-французски это и есть «украшение») не особенно баловались. Не будем мудрствовать и мы, хотя по секрету скажу, что с жареной картошкой и гречневой кашей это блюдо смотрится прекрасно. Но основной его гарнир находится уже в нем. **Разве что укропчика подготовьте, мелко подрезать и потом посыпать.** А был ли у древних греков укроп? Явно был, и минимум одно древнегреческое укропное поле известно нам всем. Знаете, как по-древнегречески «укропное поле»? Марафон! Вот на этом укропном поле греческая тяжелая пехота сбросила в море персидский десант. Появился новый, не имевший равных воин – гоплит, щитоносец, щит по-гречески «гоп-лос», в тяжелых и просторных доспехах, внутри которых он мог даже от вражеского дротика увертываться, совсем не таких, как в красивом кино. Для него понадобился новый строй, фаланга, где не один воин бьет, а целый строй, стена щитов, – любой персидский строй фаланга проламывала сосредоточенным ударом, и в недалеком будущем уже судьбу самой Персии решали греческие наемники, воюя и за царя царей, и за претендента на престол. Даже для Александра Македонского наибольшую проблему представляли не персидские части, а те же греки-наемники под предводительством прекрасного стратега с

неперсидским именем Мемнон. Не умри он от непонятной болезни, поди разбери, чья бы взяла верх при Гавгамелах... А греки хорошо отблагодарили за победу при Марафоне стратега Мильтиада – когда через год экспедиция на остров Парос под его водительством завершилась неудачей, они наложили на него, тяжело в этой неудачной экспедиции раненного, штраф в размере всех издержек на эту экспедицию. Штраф выплатил уже его сын – Миль-тиад такой любви отечества не пережил. Впрочем, сыну Перикла повезло еще меньше: одержав блестящую победу над спартанцами, он не смог похоронить убитых, буря победы сразу разметала корабли. В результате за такое неслыханное пренебрежение к религиозному долгу казнили и его, и всех его коллег-стратегов. Еще и противники нужны, чтоб проиграть войну с такими союзниками? Недаром даже через столетия рассказывали, как турок не смог победить грека и взмолился Аллаху, чтоб тот создал ему союзника. Внял его мольбе Аллах и создал... другого грека, после чего Греция на века попала в турецкое рабство.

На килограмм фарша – полкило риса. Прямо сюда в миску и намешиваем. Учитывая то, что рис имеет тенденцию развариваться, скажу, что каждой тефтельке своего гарнира хватит. А почему в этом блюде не используются, хотя вполне бы пошли, прекрасно произрастающие в Греции овощи? Да уж не знаю, наверное, блюдо достаточно древнее. Вполне может быть, что восточный рецепт был захвачен греческими гоплитами еще в Троянскую войну. Троя ведь город азиатский, да еще и торговый. Только не говорите, что Троя миф и ничего подобного на свете не было! Вот всем так говорили – и не было никакой Трои. А пасторский сынок из Мек-ленбурга Генрих Шлиман увидел в книге изображение штурма Трои и не поверил, что такие толстые стены могли пропасть без следа. Вырос, разбогател, приехал в Турцию с «Илиадой» под мышкой и нашел-таки Трою именно там, где в «Илиаде» написано. Так что была Троя, не сомневайтесь, и Спарта была, и даже Афины были. Более того, примерно четыреста лет назад некий миссионер, добравшийся до Балкан, ошарашил Европу совершенно невероятной новостью – оказалось, что город Афины, так широко известный в античную эпоху, до сих пор существует!

Правда, где греки тогда рис брали – большой вопрос. В те времена его называли болотной пшеницей и считали большой редкостью. Впрочем, персидская империя еще и обеспечивала безопасность караванных путей и беспоплинную торговлю на всем своем протяжении. А большинство греческих городов либо находились под властью персидского царя царей, либо

находились с ним в полувассальных отношениях. А в дела непокорных он вмешивался тем чаще, чем охотнее они приглашали его на помощь – один против другого. Независимые Афины и Спарта долго вели изнурительную войну, а в итоге, кого персидский царь поддержал (спартанцев на этот раз) – те и победили. Не зря ведь один из греческих вождей говорил о другом, что тот направил против него двадцать тысяч всадников персидского царя, хотя ни один персидский воин в это время в Греции не высаживался. Речь шла не о всадниках, конечно, а о двадцати тысячах персидских золотых, на которых и был изображен всадник на лошади. Жалуйся не жалуйся, а у кого деньги – у того и победа. Блистательный спартанский флотоводец Лисипп подорвал могущество самого мощного в Греции афинского флота безо всяких сражений. Просто стал платить гребцам четыре обола вместо трех. И неприятельские гребцы начали перебегать к нему настолько энергично, что решающее морское сражение при Эгоспотамах происходило в неслыханных для всех прочих морских сражений обстоятельствах. Афиняне вытащили свои суда на берег, чтобы отдохнуть и сварить себе кое-какой похлебки, тут-то на них враг и обрушился. На этом эпоха могущества Афин и закончилась навсегда. Греческие матросы явно вяло сопротивлялись спартанским, получавшим на тридцать три процента больше. Судя по всему, в этом смысле в нынешние времена мало что изменилось.

Ну а теперь разобьем сюда еще и два яйца, все это посолим, поперчим по вкусу и тщательно перемешаем. Для котлет яйцо – не лучший связующий материал, а для этого блюда в самый раз. Оно ведь не жарится, а тушится, так что сухим не будет. Вместе со словом «кюфте» греки заимствовали от персов и их священную птицу, прогоняющую криком дьявола ночи, удивительное создание природы, которое вылупляется из яиц, но само яиц не несет. Знаете, что это за птица? Ну как же нет, вы ее столько раз видели – это же петух! А где петух, там и без яиц не обойдется. Так что в этом блюде столько персидских влияний, что за приготовление его суровые древние греки могли покарать, как за проперсидскую пропаганду. Карали же, и жестоко, спартанцы тех, кто вел на их территории пропаганду в пользу Афин. Называлась же эта пропаганда, как и следовало ожидать, ахинея. Есть, правда, версия, что так неученая чернь называла заумные сочинения философов, которые читались в Атенее, храме Афины. Но она мне меньше нравится, ибо в каждой стране есть такой Атеней, и не один – сколько было бы таких слов! Тем, кто нес ахинею, на территории Спарты грозила смертная казнь. Конечно, круто, но оставлять такие вещи без

внимания тоже нельзя. Жаль только, что уровень озлобления греко-персидских войн был недостоин и могущественного персидского царства, и великой греческой цивилизации. Кровь влекла кровь, и вот уже вторгшиеся в Афины персы сжигают Акрополь (он тогда был еще деревянным) и убивают всех афинских стариков-жрецов, которые добровольно остались со своими богами, а великий Фемистокл перед победой при Саламине собственноручно душит на алтаре племянников персидского царя, принося их в жертву Зевсу. Человеческие жертвоприношения – не лучшая основа для великой культуры. И величие Афин оказалось, как я уже говорил, непрочным и недолгим.

А теперь берем и катаем из фарша шарики, величиной с небольшое яйцо. Каждый шарик панируем. Наилучшая панировка – двойная, сначала мукой, потом – сухариками. Получается очень сухо, красиво и вкусно. Только панировочных сухариков тоже достаточно. Отпанировали – и на сковородочку, каждый шарик обжариваем до корочки, смотрите, не сожгите. Ведь не Зевсу же в жертву мы эту тефтельку приносим. В жертву Зевсу приносились потроха, негодные и невкусные части туши, так титан Прометей как-то обманул богов, разложив жир и потроха так, что они им показались даже вкуснее, чем мясо. Боги сами выбрали себе эту жертву. Правда, и с Прометеем рассчитались. Так что не используйте прометеев огонь не по назначению. Святотатство способно сжечь не только тефтельки, но и государство. Когда Афины и Спарта измочалили друг друга до такого состояния, что в гегемоны явно не годились, на эту роль стал претендовать кто угодно, вплоть до провинциальной Фокеи. Представьте для сравнения, что после Первой мировой рухнули не только Российская, Германская, Австро-Венгерская и Турецкая империи, но и Великобритания с Францией не устояли и погрязли в нищете и внутренних распрях, а Дания или, скажем, Португалия тут как тут со своими претензиями -теперь мы в Европе самые могущественные, трепещите! А поскольку у Фокеи было существенно меньше денег, чем за реализацию таких мечтаний надлежит выложить на бочку, они ими разжились в самом неожиданном месте – ограбили Дельфийское святилище, место, где все греческие полисы либо общую казну хранили, либо использовали как самый надежный банк. Чтоб продолжить нашу аналогию, представьте себе, что эта самая Дания или Португалия, дабы свои мечтания в реальность превратить, разграбили Швейцарию и вымели под метелочку все подвалы цюрихских гномов так, что в них и паршивого швейцарского франка не

осталось. Невозможно? А в Греции до такого и докатились. Разумеется, все против Фокеи объединились и в плен фокейцев не брали – всех захваченных в решающем сражении пленных утопили, как котят, благо море в Греции всюду рядышком. Чем чудовищней жестокость, тем ближе конец – возглавил антифокидскую коалицию Филипп Македонский, в недалеком будущем гегемон всей Эллады и могильщик греческой свободы. Такая, наверное, стала свобода...

А теперь обжаренные шарики сложите в кастрюлю достаточно плотно, налейте туда чуть меньше стакана масла. Для чистоты эксперимента лучше оливкового, но подсолнечное подойдет не хуже. Нам можно обойтись без оливкового масла, мы ведь не древние греки, они получали самое лучшее, самое высокосортное и ныне дорогое сырое масло с низкой кислотностью только холодным прессованием. Даже то, что у нас называется extra virgin и стоит очень дорого, уже хуже – кислотность повыше. Зря один уважаемый повар переводил это как «экстра виргинское». Какое, к черту, в Вирджинии оливковое масло? Extra virgin – «сверхдевственное», без постороннего вмешательства, без использования горячего пара для того, чтобы выжать масла побольше. Блюдо станет слишком дорогим, да и, пожалуй, не намного лучше. **Так что стаканчик обычного подсолнечного масла, доверху кипятка, подсолить и тушить на малом огне минут 30.** Не греки, чай, – те без оливкового масла жить не могли. Когда «отца философии» Фалеса Милетского попрекнули никчемностью его ученых занятий, использовав древнегреческую вариацию современной американской мудрости: «Почему же ты не миллионер, раз ты такой умный?», философ показал согражданам, что и он не лыком шит – подзанил деньжонок и скупил в своем полисе все давяльни для оливкового масла. Собрав урожай оливок, местные землевладельцы повезли их к давяльням, а там уже все схвачено – всюду вывеска акционерного общества «Фалес Милетский энд компани», а цены за пользование давяльнями такие, что хочется самому удавиться, без всякой давяльни, а делать-то нечего – без оливкового масла грек и за стол-то не сядет. Пришлось платить, и Фалес так разбогател, что попреки затихли сами собой. Не возобновлялись они и тогда, когда Фалес продал давяльни и вернулся от прибыльной коммерции к любезным его сердцу ученым занятиям. Говорят, что после этой истории престиж науки в Древней Греции резко возрос и любой толковый мальчишка с детства мечтал стать философом. В результате Древняя Греция и создала в рекордно короткий срок научную основу для всей современной цивилизации. А вот современным ученым кишка

оказалась тонка скупить таким же образом все нефтяные скважины или металлургические заводы и доказать «новым русским», что не только в деньгах счастье. Доктор физмат-наук Березовский, правда, что-то пытался сделать, да куда ему оказалось до Фалеса? Вот нам и приходится вместо оливкового масла обходиться подсолнечным...

А теперь посыпьте резаным укропчиком и подавайте. Гарнира, как я говорил, не надо. Хороший ломоть хлеба и качественного кетчупа – сколько съедите. Не надо мудрить – греки ценили изящную простоту, они в чем-то похожи на японцев – тоже ведь островная страна. Стоит запомнить этот рецепт, ибо созданное в Греции до сих пор служит нам уроком. Надо лишь не забывать, что не только хорошему мы должны у них учиться. История важна еще и тем, что учит нас тому, как не следует поступать. Может быть, это даже более важные уроки? И в этой школе двоечника не оставляют на второй год... А к кулинарии это не относится, она полезна всегда и безусловно. Приготовьте тефтели по-гречески – вам понравится, и ваши дети тоже будут просить почаще готовить им это блюдо. Не отказывайте им – и приятного всем аппетита.

Ингредиенты

1 кг фарша (говядина и свинина), 0,5 кг риса, 2 яйца, растительное масло, мука, панировочные сухари, кетчуп, соль, перец.

КИШ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

Итальянская кухня настолько богата, что значительной и интересной может оказаться даже не кухня города, а кухня военного лагеря. Во всяком случае, если это лагерь процветающий. А именно так – «Процветающий военный лагерь» – называли свое поселение ветераны Цезаря, отпущенные со службы с земельным паем в качестве пенсионера. Землицу скуповатый Сенат им прирезал достаточно далеко от Города, единственного в те времена, который назывался просто так, с большой буквы, – на берегу заштатной речки Арно. Как по-латыни «процветающий» – представить достаточно просто, ведь богиню всей растительности, в том числе и цветов, зовут Флора. Осип Мандельштам иносказательно называл Марину Цветаеву именно Флоренцией – просто перевел ее фамилию на итальянский. Вот и стало ясно, о каком городе идет речь. Флоренция – город Леонардо, Микеланджело, Рафаэля и Донателло, причем не о черепашках-ниндзя речь, были и такие люди – надо бы напомнить об этом поколению зрителей мультсериалов. Город Данте и Галилея, правда, немилостивый к своим великим гражданам. Еще в XIX веке могила Галилея находилась за городской чертой и на городское кладбище прах «сильно заподозренного в ереси» переносить и не думали, а могила Данте до сих пор в Равенне, и отдавать его прах в родной город, который изгнал его и только чудом не прикончил, равеннцы не собираются. Впрочем, нам ли кого-то ругать за жестокость к великим землякам? Во всяком случае, не Флоренцию – город, где начиналось Возрождение. Обычно люди, одаренные в искусстве, и в кулинарии не менее талантливы, так что флорентийская кухня должна вызывать у нас живейший интерес. Вот давайте и приготовим киш по-флорентийски!

Кишмиш, как известно, это изюм, но просто киш, без миша – не фрукт вообще. Это, как бы попроще объяснить, пицца без томата, которую заливают смесью из яиц и молочных продуктов – молока или сметаны. Блюдо несложное и сытное, но в то же время вполне деликатесное. Нам больше известен киш полотарингски (в нашем общепите его чаще называют на французский манер «киш лоррен», действительно, красиво звучит), который часто готовила супругу на ужин мадам Мегрэ. Можно готовить киш и так и этак, из-за рецепта киша флорентийцы с лотарингцами не передерутся. Поумнели с тех пор, как воевали, почитай, все раннее Средневековье с соседней Сиеной. До того докатились, что тараканов в Сиене называли

исключительно флорентийцами, а во Флоренции – сиенцами. Впрочем, бедных прямокрылых везде не жалуют и вечно называют именем

нелюбимого соседа – в Баварии они швабы, в Савойе – итальянцы (не флорентийцы и не сиенцы, а итальянцы вообще), в Испании – португальцы, в Пруссии – конечно же, русские, на что мы им отвечаем совершенно аналогично. А что до вражды Сиены и Флоренции, то сиенцам есть что пожалеть – коварные флорентийцы хитростью оттяпали у них ббльшую часть знаменитой долины Кьянти, дающей замечательные вина. Эту спорную территорию города-соперники решили поделить по-честному – пусть, мол, из каждого города-спорщика с утренним криком петуха выедет по всаднику, пусть скачут навстречу друг другу во весь опор, и там, где они встретятся, там пусть и проходит граница. Вроде все нормально, ан нет – хитрющие флорентийцы показали глубокой ночью местному петуху горящую свечку, и в результате он запел ни свет ни заря, оставив не столь сообразительных сиенцев без большей части плодородной долины. В память об этой истории на этикетках вин «Кьянти» до сих пор рисуют петуха.

Для начала смазываем небольшой противень маслом и выкладываем на его дно немного, граммов 200, сдобного теста. Это – основа киша. Всюду важна хорошая основа, а во Флоренции с этим все в порядке. Солдаты Цезаря не были первопоселенцами этих мест – еще до них на берегах Арно было поселение этрусков, так что флорентийцы, возможно, и не особенно преувеличивают, говоря, что история их города насчитывала более трех тысяч лет, когда к власти там пришли Медичи. А кто были Медичи – графы, герцоги, бароны? Ни те, ни другие, ни третьи. Во Флоренции правили простолюдины. Они покорили аристократов, отбросили их на вторые роли и добились того, что жесточайшим наказанием считалось записывание человека в аристократы, гранды – ведь этим он лишался всех гражданских прав. Когда чванливый Мирабо распространялся о чистоте своего дворянского рода, он с гордостью говорил: «В моей семье был один-единственный мезальянс – и это Медичи!» Да, Екатерина Медичи, как известно, вышла замуж за французского короля Генриха II, заодно привезя на свадьбу несколько сот итальянских поваров, которые преобразили кухню грубых франков, заложив основы ее нынешней славы (только французам об этом не говорите, если только обругают – легко отделаетесь). А почему же король женился на простолюдинке, хотя и дочери властителя? Дело, конечно, было в деньгах – Флоренцию сравнивали с Нью-Йорком нашего времени. Флорентийские

банкиры давали деньги в долг английским и французским королям. Правда, те не всегда расплачивались деньгами, иногда отделялись титулами. А золотая монета флорин, получившая название не то от города Флоренции, не то от цветка, по-итальянски «фьоре», стала долларом Средневековья, вытеснив из оборота свободно конвертируемую валюту конца первого тысячелетия – арабский дирхем.

Теперь натрем сыр на крупной терке, граммов 150, и аккуратно посыплем им тесто. Разбросайте по тесту ровным слоем, примерно так же, как в Средневековье разбрасывали орешки и сласти перед дверью комнаты, в которую после свадьбы удалялись новобрачные. Зачем продукты переводили? Да чтоб никто не подкрался под дверь подглядывать и подслушивать – пройти по сладям и орешкам бесшумно есть дело совершенно нереальное. Изобретательный город Флоренция – чего здесь только не выдумывали! Скорее всего, именно здесь, а не в Бергамо, как ошибочно считал Рабле, изобрели одну из оригинальнейших технологических новинок Средневековья – не зря же ее называли тогда «флорентийский прибор». Хорошее название, простое и точное, согласитесь, что более распространенная торговая марка, под которой этот шедевр изобретательности и садизма поступал в продажу, «пояс верности» и уж тем паче «пояс целомудрия», все-таки смахивает на издевательство. Впрочем, именно во Флоренции от этого изобретения польза была минимальная, ибо хитроумие флорентийской молодежи явно не позволило бы ей спасовать перед такой элементарнейшей задачкой, как ключик подобрать или что еще, о чем в кулинарной книжке и писать негоже. Кто не верит – перечитайте рассказы семи флорентийских дев и трех вьюношей, кои они друг другу поведали во время страшного чумного поветрия, дабы укрепить свой дух в сопротивлении заразе, собранные в книжице,

«Декамерон» именуемой. Кстати, записавший их повествования мессир Джованни Бокаччо – тоже флорентиец!

А сверху выложим горсточку морского коктейля или упаковку крабовых палочек - Флоренция не на Средиземном море стоит, но сколько там до моря от любой точки Италии? Разрежьте их, но не на очень мелкие куски, разбрасывайте не как попало, а в красивом художественном беспорядке, ничего другого в флорентийском блюде и представить нельзя. Ведь во Флоренции искусство проникает даже туда, где ему, казалось бы, ужиться трудно – в государственные канцелярии. Только Козимо Медичи возвел здания для десяти государственных магистратур, а тут, как нарочно, папа Пий V решил, что двадцать шесть

античных статуй, как явный осколок язычества, в Ватикане хранить негоже. Зато на третьем этаже новопостроенных канцелярий место для них нашлось. Так с тех пор из наименования знаменитой флорентийской галереи Уффици торчит краешек далекого от искусства слова «офис».

А тем временем поджарим на сковородке две луковицы, нарезанные соломкой. Как обжарятся, бросим туда два пучка шпината. Можно взять просто полбанки консервированного шпината. А нет шпината – возьмите любую зелень: хоть щавель, хоть зеленый лук, но тогда обязательно обжарьте. Стоит потрудиться – блюдо получится царское. Во Флоренции не было царей, ее правители носили более скромные титулы – скажем, «защитник справедливости»... Очень интересную штуку придумали флорентийцы, чтоб властитель не начал продвигать родню и хороших знакомых по школе, – подестат. Согласно этой системе, городом правил, как понятно из ее названия, подеста, а был он (в том-то и фокус!) непременно чужестранным рыцарем старше 30 лет – все, больше никаких ограничений, а родня-то у него от города далеко и на посты претендовать не может... Любопытно, насколько это может работать сейчас – вот взять бы нам да нанять за большие деньги в середине 80-х Защитником Справедливости по СССР безработную на тот момент Маргарет Тэтчер или, пуще того, перекупить у Испании за это самое золото партии – все больше толку было бы – короля Хуана Карлоса, у него руководство тамошнего ГКЧП как раз только что из тюрьмы повыходило, тридцать лет прошло, интересно могло бы получиться... Кстати, о королях! Вспомнил: был у Флоренции король! Причем не кто иной, как Иисус Христос – именно его объявил королем Джироламо Савано-рола, фанатичный монах, считавший, что для спасения души флорентийцы должны уничтожить все шедевры искусства, которым теперь поклоняется весь мир, заставлявший детей шпионить за родителями, сначала вознесенный уставшим от роскоши флорентийским народом к рычагам государственной машины, а потом тем же народом, быстро увидевшим, что от такого спасения души больно уж душе тошно, свергнутый и отданный на пытки и мучительную смерть. Прав был мэтр Монтескье – «Народ либо слишком тороплив, либо слишком медлителен. Иногда он тысячеруким исполином опрокидывает все вверх дном, иногда ползет тысяченогой гусеницей».

Возьмите немножко специй – чуточку перчику, посолить сами догадаетесь, немного толченого тмина и полложечки карри. Перемешайте лук, шпинат и специи и уложите морепродукты. Видите, как все тщательно расписано- как

медицинский рецепт. Неудивительно для города, которым триста лет повелевал именно род Медичи, у которого даже в гербе находилось шесть шариков – *palle*, и большинство считало их именно пилюлями. Не помогала даже легенда, на которую всегда ссылались сами Медичи, утверждающая, что это шесть капель крови ужасного великана, которого основатель рода прямо у ворот родного города храбро истребил. Откуда в центре Италии появились ужасные великаны и почему всей крови у них хватило только на шесть капель – такая же загадка, как имя хотя бы одного врача или аптекаря среди предков Медичи: ни о том, ни о другом ни одна душа представления не имеет. Но каких людей дал этот род – сейчас таких не делают! Великий Козимо Старший, получивший от сограждан римский титул Отца Отечества, который, будучи в начале восхождения к власти, заключен в тюрьму, три дня не ест, опасаясь яда, – не зря, потому что его противники Альбицци действительно решились его отравить, и в то же время напрасно, потому что благородный тюремщик, рискуя жизнью, травить его не стал. Знаменитый Козимо Первый, в честь которого Галилей назвал не что иное, как четыре самых крупных спутника Юпитера – первые спутники планет, исключая Луну, увиденные человеком. И конечно же, Лоренцо Маньифико – Лоренцо Великолепный, умный политик, щедрый меценат, великолепный торговец, властный автократ, коварный интриган и талантливый поэт, песни которого и сейчас поют в итальянских деревнях, не всегда зная, кто же автор слов. Эх, были ж люди! Скажите сами, разве *реально*, чтоб какой-то современный властитель так взбесил Папу Римского, чтоб тот назначил в его столице архиепископа и послал со специальной миссией не просто кардинала, а своего родного племянника, чтоб подготовить его убийство? Мечтать не приходится – а Медичи как-то добился! Да еще чтоб заговорщики убили только его любимого брата, а сам Лоренцо смог отбиться и спастись, после чего заговорщиков прямо на площади чуть ли не голыми руками возмущенный народ разорвал на кусочки, а собственного архиепископа повесил прямо в окне Синьории, как елочную игрушку, – согласитесь, сейчас о таком не договориться ни за какие деньги. «Да, были люди в наше время, не то, что нынешнее племя...»

А теперь – главный момент для киша. Возьмем сразу четыре яйца и чашку молока и собьем их в омлетную смесь. А теперь зальем киш этой смесью и поставим его в духовку на средний огонь минут на 45, как определить точнее, расскажу чуть позже. Вовсе не потому, что флорентийцы были слабы по части точных наук – финансистам без науки никуда, причем

увлечь себя в абстрактные дали они не дают, а работают с научными понятиями строго рационально. Именно флорентийцы были пионерами введения в итальянский обиход неизвестных ранее в Европе арабских цифр. Но они же еще в 1299 году первыми забили тревогу, заметив, что их чрезвычайно легко исказить – скажем, дорисовал нулю хвостик, и он уже девятка, какой же нормальный коммерсант допустит такое? Решение проблемы было простым, изящным и настолько удачным, что дожило и до наших дней. Когда в кассе вы пишете в расходном ордере сумму прописью – знайте, вы используете ноу-хау средневековых флорентийских менял!

А для окончательной проверки, готово ли, воткните в киш ножик – он должен быть сухим. Простая проверка, но дающая всегда отменный результат, так же как проверка, придуманная великим Бруннелески, когда он возвел купол великолепного флорентийского собора, а внизу замуровал бронзовое зеркальце. Только в день летнего солнцестояния луч солнца попадает на зеркальце. Не попадет – значит, собор осел, сдвинулся, покосился и ему угрожает судьба его великой соседки – Пизанской башни. Не правда ли, здорово придумано? Кстати, роскошный фонарь на вершине купола собора Бруннелески возвел сам – ни один каменщик не взялся, поскольку все были уверены, что затейливое украшение непременно рухнет еще недостроенным прямо на голову тому, кто попытается его соорудить. Зря они так – ведь Бруннелески был первым в мире обладателем патента на свое изобретение, корабельный поворотный кран, выданным флорентийской Синьорией. Правда, чья заслуга больше: изобретателя или чиновников, понявших, что его права полезнее защитить для своего же блага, – вопрос спорный...

А теперь, когда киш испекся, посыпьте его небольшим количеством сыра, припеките его грилем 5 минут или поставьте в духовку на 10, чтобы сыр расплавился. И он готов. Блюдо еще и фантастически красивое – впрочем, Флоренция издавна славилась своими красавицами и была чуть ли не первой в Европе столицей секс-туризма. Прекрасные флорентийки услаждали туристов в специальных заведениях, принадлежавших городу. Стоило это от четырех до восьми флоринов, а их скромные коллеги, работающие в тавернах и банях, брали от одного до трех флоринов. Хороший ткач в то время зарабатывал ежедневно примерно шесть флоринов и мог иногда себе позволить такой сервис – разумеется, не дорогих флорентиек, которые получали от каждого клиента от пятидесяти до ста флоринов. Судя по ряду сведений, этот бизнес во

Флоренции не угас. Красиво во Флоренции было все, даже костюмы. Драгоценная флорентийская парча была так дорога, что порой стоимость праздничного костюма равнялась стоимости целого дворца. Праздничным был и флорентийский стол. Достаточно сказать, что жареных павлинов перестали включать в меню только лет двести назад. То ли потому, что павлины перевелись, то ли потому, что нашли что-нибудь получше. А на столах столицы итальянского Возрождения иногда стояли мясо и рыба, украшенные драгоценными камнями. И эти камни вместе с хлебным мякишем, костями от фазана флорентийские богачи бросали за корсаж знатных дам. Развлечение, как вы понимаете, состояло не в самом бросании, а в вынимании брошенных предметов.

Итак, вытащим киш по-флорентийски и поставим его на стол. Действительно, фантастически красиво. И это тоже во флорентийских традициях. Ведь именно во Флоренции великий Стендаль описал новое заболевание. Находясь во флорентийской церкви Санта-Кроче, от увиденной красоты бедный Стендаль впал в состояние легкого помешательства и не сразу пришел в себя. С тех пор флорентийские медики знают синдром Стендаля, и до сих пор в больницах города есть специальные отделения для этих несчастных (несчастных ли?) больных. Особенно подвержены этому синдрому японские туристы. Впрочем, страдания от этой болезни

невелики, а излечение, к сожалению, очень быстрое. Как только турист вспоминает, что ему нужно уезжать из этого прекрасного города домой, он немедленно выздоравливает. А нам прекрасной памятью об этом городе останется хотя бы киш по-флорентийски. Великолепное блюдо, простое, недорогое, но очень торжественное и красивое. Попробуйте – и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

200 г теста, 200 г сыра, пакет крабовых палочек или морского коктейля, 2 луковицы, банка консервированного шпината (или 2 пучка свежего), 4 яйца, чашка молока, соль, перец, тмин, карри.

ОССИ-БУККИ

Милан

Попробую-ка я познакомить вас с блюдом, которое вошло в мой кулинарный репертуар практически сразу. Причина простая: мой сын, попробовав это блюдо, заявил, что хочет еще. Правда, происходит это с регулярностью, которая меня несколько раздражает, но это только первое впечатление – кто же не радуется хорошему аппетиту собственного ребенка? Попробуйте приготовить – возможно, это блюдо понравится и вашим детям, особенно если они, как мой, сейчас как раз в процессе роста. Блюдо сытное, вкусное даже для взрослых – пробовал сам – и является одним из парадных блюд известной всем только с хорошей *стороны итальянской* кухни. Впрочем, сказать «итальянская кухня» – это практически ничего не сказать, ведь итальянская кухня совсем как русская земля при Рюрике – велика и обильна, только порядка в ней нет, ибо слишком различаются кухни различных исторических областей Римской империи. Так что следует указать, что это блюдо представляет конкретную кухню Милана, второго города Италии, в некоторых вопросах (экономика, искусство, мода) – скорее первого, и в кулинарии уж точно не последнего. Готовим осси-букки!

Вообще говоря, в классическом варианте для осси-букки берутся куски телячьей задней ноги – лучше этакий мясистый круг, который уляжется только на очень большую сковородку. И какой бы кусок ни был, в нем должна быть мозговая кость или хотя бы дырка от кости. Осси-букки, собственно говоря, и значит «мозговая кость», а если уж быть совсем точным – дырка от этой кости. Вообще, кроме телячьей голяшки и рульки пойдет любой плоский кусок от говяжьей задней ноги толщиной чуть больше пальца. Чем он больше, тем лучше, хоть на всю сковородку величиной, на порции поделите потом. Кусочек получается эффектный, зато достойный древнего города с почетным именем Медолиан, то есть Срединный, – подумать только, весь Китай кличет себя Чжун-го, то есть Срединное государство, а тут всего один город! Не такой, наверное, плохой... Кстати, с 286 по 403 год именно Медолиан был столицей всей Римской империи и получил прозвище – дрожите, славянофилы! – Второй Рим. Так что Византий-Константинополь, выходит, не Второй Рим, а уже Третий, и

знаменитые слова старца Филофея «четвертому же не быти» именно к Москве и относятся. Или фиксируют для потомков уровень знания истории старцем Филофеем, и этот уровень любой запечный таракан перешагнет, не перепрыгивая...

Достанем из холодильника подготовленный кусочек мяса, чуточку его отобьем и бросим осси-букки на раскаленную сковородку и хорошенько подрумяним. Как только немного подсохнет, бросаем туда же лук. Лука желательно много, на хороший кусок со сковородку величиной – три луковицы, никак не меньше. Выглядит красиво и вкусно, несмотря на то что первое мое знакомство с этим блюдом – чисто по литературе, по книге очень уважаемого мной Вильяма Васильевича Похлебкина – произвело не очень хорошее впечатление. Он как-то сквозь зубы писал: «Именно обычность, лишенность национальных особенностей и стандартность вкуса наряду с *быстрой готовностью* позволило включить это блюдо в международное ресторанное меню как беспроектное по вкусу и дорогое по отпускной цене». Читаешь и думаешь: кошмар! Стандартное, обычное, дорогое! И сразу ясно, что-то здесь не так: если стандартное, обычное – как его продать в качестве дорогого? Тем паче что и дороговизна его преувеличена. Сейчас вы увидите, как это просто. Справились бы не только утонченные римляне времени упадка (к сожалению, при упадке-то жизнью наслаждаются не в пример искусней, чем при расцвете), но и дикие лангобарды, захватившие Милан и сделавшие его своей столицей. Как это часто бывает, длиннородные варвары (лангобард и значит «длиннородный», не народ, а старый анекдот какой-то!), подчинившие культурный народ, вскоре сами усвоили его язык, а потом и вовсе забросили копья да доспехи куда подальше и стали чуть ли не главными финансистами Европы, успешно конкурируя с евреями, а кое в чем их и опередив – судя по всему, именно они придумали ссудные кассы, где желающие получить ссуды могли это сделать под проценты при условии предоставления в залог ценного движимого имущества. В итоге эти кассы и стали называться ломбардами – как происходящие из Ломбардии, земли лангобардов, столицей которой как раз и был Милан.

Видите, как поджаривается мясо и меняет цвет – это уже не красное мясо, а розовое. Розовое, как мрамор, из которого построен миланский Домский собор. Строили его с 1386 по 1858 год – почти пятьсот лет. Красивый собор, достойное украшение города, давшего миру одного из четырех великих «отцов церкви» – архиепископа Амвросия Медолианского, человека невероятной по тем временам учености. Некий молодой теолог, глядя на него,

чуть с ума не сошел от удивления – Амвросий на его глазах читал про себя, не произнося ни слова вслух! Легко было все-таки в те далекие времена казаться ученым человеком... А на макушке собора стоит статуя Мадонны, которую миланцы ласково называют Мадоньи-на – «Мадонночка». Они ей очень благодарны, поскольку, согласно преданию, Мадонна избавила их от проклятия: до постройки собора – так гласит легенда – у миланцев рождались одни только дочери. Стоны женщин, оставшихся без мужчин, не поддавались описанию, и они разжалобили Мадонну, которая наконец сняла с города проклятие, и прекрасные миланские женщины потеряли необходимость привораживать чужестранцев. Это уже более поздние времена, времена Миланского герцогства и его владык, народа крайне жестокого и свирепого – что о Висконти речь, что о Сфорца. Это в наше скучное время законный потомок герцогов Висконти по имени Лукино может вместо настоятельно необходимого величию его рода захвата соседней Вероны снимать всякие киношки вроде «Гибели богов» да «Рокко и его братья» – измелечал старинный род просто до неприличия!

Пряности, используемые в этом блюде, очень скромны – строго говоря, необходимы только соль и перец. Посыплем кусочек солью и перцем – это ему не помешает, вот он уже почти что поджарился, и настало время приступить к следующему этапу. Главное отличие осси-букки в том, что мясо тушится вместе с мелко нарубленными помидорами, и их довольно много. Вот, на большой килограммовый кусок четыре помидорки вынь да положь. Рубим их мелко, и вот сейчас, когда все уже поджарится, бросим на сковородку. Если нет свежих – домашние помидорки в собственном соку подойдут как нельзя лучше. Да и фабричные томаты в собственном соку вполне можно вывалить на сковороду прямо из банки. Только порубите сначала, чтоб не укатились, – мячи, например, в Милане гоняют так, что куда уж прочим... Футболисты миланской команды выделялись среди иных итальянских клубов издавна – скажем, тем, что принципиально не давали места на поле иностранцам. Не все миланские футболисты были с этим согласны, и 9 марта 1903 года часть из них решила отколоться, чтобы создать клуб с совершенно космополитическими принципами – где, мол, хорошего игрока увидим, оттуда и пригласим. Так новый клуб и называли – «Club Internazionale Calistico», «Интернациональный клуб кожаного мяча». Сейчас это длинное название всем произносить лень и оно сокращается до «Интернационале» или даже просто «Интер» – в торопливое время живем, однако... С цветом формы для нового

клуба долго не задумывались – красно-черный «Милан» помог сделать выбор, причем весьма нетривиальным путем. Миланских тиффози настолько возмутила коварная измена их принципам, что они просто поймали раскольников после первой же тренировки и презрительно начистили им фэйсы. А те заявили, что этими синяками будут гордиться – ведь за идею страдали! – и ввели цвет этих синяков в свои черно-синие формы. Теперь, с высоты пройденного пути, можно смело сказать, что «Интер» был прав и «Милан» свою неправоту признал. Думаю, что киевляне согласятся с этим наиболее прочувствованным образом, особенно после злой шутки одного из комментаторов НТВ на тему особо неудачного выступления киевского «Динамо» в еврокубках – мол, киевлян могло бы спасти только чудо, но чудо уже который год играет в «Милане». В общем, не поспоришь – как еще Андрея Шевченко назвать? Во всяком случае, российская сборная возражать не посмеет... **Вот все и прогрелось малость.** Все как в жизни города: одно здание сменяет другое, как здесь одно состояние блюда сменяется другим. Ведь и миланцы расстались когда-то со своей древней церковью «Санта-Мария на лестнице», идущей от античных времен. На ее месте архитектор Пьер Марини выстроил театр, который так и прозвали – «Театр на лестнице», театр «Ла Скала», гордость Милана и всего мира. Оправдались слова тогдашней владетельницы Милана, императрицы Марии-Терезии – новый театр «затмил все ему подобные». Великолепие спектаклей «Ла Скала» известно даже тем, кто их не слышал. Мне довелось – я еще помню телетрансляции спектаклей и концертов «Ла Скала» по телевидению в 1964 году и прямую трансляцию «Севильского цирюльника», где великий Николай Гяуров исполнил арию «Клевета» и стоял неподвижно двадцать минут, пока взбешенные московские театралы аплодировали изо всех сил. В театре «Ла Скала» никогда не бисируют, а они даже этого не знали.

Зальем сковородку кипятком и бросим туда помидоры. Я скажу чудовищную вещь, но это правда – **уже практически все.** Все остальное – тонкие нюансы, которые делают блюдо изящным и приятным. Но вообще говоря, уже очень вкусно: мясо, помидоры и лук. Поджарил с луком, потушил с рублеными помидорами – пальчики оближешь. Но давайте я вам все-таки расскажу, что еще добавлять в осси-букки, чтобы еда была изящной, как «Ла Скала». Как при такой труппе, участие в которой считают великой честью лучшие голоса мира, унижаться до того, чтоб содержать еще и клаку-наемных подставных зрителей, которым платят за то, чтоб они устраивали оvation (но и освистать конкурента за деньги они могут не хуже), я просто не понимаю, но от правды деваться

некуда. Говорят, что стать клакером непросто и не каждому доступно – требуется сразу два анатомических отклонения: широкие ладони и полное отсутствие музыкального слуха. Ладони нужны, чтобы было легче хлопать, а немзыкальность – чтобы труженик этого почтенного цеха не забылся и не начал хлопать тому, кто не заплатил и по-настоящему нравится. Говорят, что был единственный случай, когда клака не справилась с оплаченным заданием – не смогла освистать Шалыпина в опере Бойто «Мефистофель». Некоторые, очевидно, просто побоялись, что обычная публика спектакля, которой в театре все же больше, чем клаки (иначе это потеряло бы экономический смысл), просто разорвала бы пытающихся освистать такой голос на мелкие кусочки, ибо музыкальности у итальянцев не меньше, чем темперамента. А кому-то, может быть, и стыдно стало, и с этим предрассудком решили покончить, отбирая в клакеры только людей менее музыкальных, чем президент США Улисс Грант, который клялся, что может различить только две мелодии, причем первая называется «Янки Дудль», а вторая – «Не Янки Дудль». Если вы понимаете в кулинарии больше, чем президент Грант в музыке, бросьте в подливку нарезанную кружочками морковь, нарезанный кубиками сельдерей и небольшой кусочек лимонной корки – потом вы его выудите. Можно этого не делать, предупреждаю, но с этим изящней и необыкновенней.

Блюдо действительно ресторанное, распространенное во всем мире, а это не бывает, если блюдо невкусно. И «Ла Скала» не прославился бы так, если бы это был просто хороший театр. Ничего не дается даром, и опера, которая ставится в «Ла Скала», выбирается за два года вперед, исключений нет. Режиссер начинает работать за год. Сцена готовится три месяца, а репетиции – за месяц. Это правило не знает исключений, ибо это есть гарантия высочайшего качества. Быстро только кошки родятся, да и то слепые. Осси-букки – блюдо гуманное, работы почти никакой. Оно себе спокойно тушится довольно долго, минут 40 или даже час, да и вообще до полутора, хуже не будет, мясо в осси-букки мягкое и качественное. А вы в это время отдыхаете и наслаждаетесь, как в «Ла Скала», приходите не работать, а вкушать прекрасное.

Тот, кто добавит в жидкость для улучшения вкуса стакан белого вина, безусловно, поступит правильно, будет только изысканней. Еще раз повторяю – все, что я рассказываю теперь, – уже необязательная программа. Тем и замечательно это блюдо, его простую основу можно украшать по-разному. Классический, именно миланский гарнир к нему – это отваренный рис со

шепоткой шафрана и ре-молодо. Что такое ремолодо? А смотрите – рубится пучок петрушки, на него выдавливаются два зубка чеснока и натирается цедра с еще одной лимонной корочки. Все тщательно перемешивается. Замечательное свежее пряное ощущение дает петрушка с лимонной цедрой и чесноком, даже жаль, что у нас это не модно. Видно, медленно до нас мода доходит – то ли дело Милан! Если по части женской моды еще идет борьба за первенство между Миланом и Парижем, то в мужской моде преимущество миланцев уже почти несомненно. Эффектная и пышная улица Виа Монтенаполеоне, построенная примерно триста лет назад в неоклассическом стиле, просто утыкана роскошными бутиками всех знаменитых итальянских фирм – «Валентино», «Армани», «Версаче», «Дольче атр;Габбано» и очень многих прочих законодателей мод. В январе и августе, когда скидки в бутиках особенно велики, на Милан обрушивается просто какое-то нашествие шоп-туристов. Думаете, понаедут наши земляки с клетчатыми сумками? Какое там – сплошные японцы, которых возят на роскошных автобусах от бутика к бутику. Им тоже скидки достаточно приятны, хотя и делаются они со значительно больших начальных цен, чем участники наших распродаж могут себе вообразить. Какой рынок – такие на нем и «челноки»...

Осси-букки годится практически для любой трапезы. Хотя я вспоминаю, что самое знаменитое изображение трапезы в мировой культуре находится именно под Миланом, рядом с церковью Санта Мария де ла Грация, на стене трапезной доминиканского монастыря – там вот это блюдо было бы неуместно, тогда его еще просто не изобрели ввиду отсутствия в Евразии в то время томатов. «Тайная вечеря», в английской традиции даже проще, «Last Supper», «Последний ужин», но смысл один – последняя совместная трапеза Христа и апостолов. Поразительную картину, где каждая деталь играет свою существенную роль (символизируя внесенную им вражду, Иуда опрокидывает солонку; апостол Фома поднимает палец, словно спрашивая: «Один ли из нас предаст тебя, о Господи, или не один?» – на то он и Фома Неверный, желающий все проверить; число сотрапезников равно именно тринадцати – плохая примета, предвещающая трагедию; в общем, долго перечислять), постигла печальная участь – от нее почти ничего не осталось. Леонардо писал «Тайную вечерю» масляными красками, и фреска начала еще при жизни катастрофически изменяться. За триста лет бедную фреску реставрировали восемь раз, довольно сильно исказили оригинал, а ноги Христа практически стерла дверь трапезной, которая открывалась и прикасалась к ним в течение

трехсот лет. А убрать дверь нельзя – она тоже историческая. Еще Марк Твен ехидничал полтора века назад, что около «Тайной вечери» всегда масса художников, делающих копии великого творения, – и каждая копия красивее и ярче оригинала! Но без оригинала эти копии просто не существовали бы, и об этом не стоит забывать. Во время войны произошло чудо: бомба разрушила это здание, и три стены рухнули, а осталась только та, на которой была изображена «Тайная вечеря»! И вот недавно начали ее реставрировать по-настоящему. Двадцать один год длилась реставрация, и роспись ожила, заиграла первоначальными красками. Красками Леонардо. Реставрация закончилась только 26 мая 1999 года, в самом конце прошлого тысячелетия. Дай бог этой фреске стоять еще долго-долго – современные химики все-таки знают даже больше, чем автор этого шедевра.

А вот и блюдо, осси-букки, с рисом и ремоладо. Его слава тоже будет длиться долго-долго, блюдо это необыкновенно простое, вкусное, нравится всем. Вы думаете, что вы составите исключение? Ой, плохо верится. Попробуйте – и вы убедитесь, что это не так. Непременно приготовьте это блюдо, оно войдет в ваш постоянный кулинарный репертуар. И конечно же, приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1кг мяса (см. в рецепте, какое), 3 большие луковицы, 4 больших помидора, 2 морковки, маленький корень сельдерея, 2лимона, 1 стакан белого вина, полкило риса, пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, шафран.

ПУЧЕРО

Испания

Сейчас я попробую ответить на трудный вопрос, заданный Михаилом Светловым в своем стихотворении «Гренада» – «Откуда у парня испанская грусть!». Идеологические ориентиры изменились, взгляды этого парня теперь не признаются нами своими, а человеческая жалость к тому, кто погиб за свои убеждения, теперь нам ясно, неправильные, – все равно остается. И остается вопрос: «Что о н Испании, что ему Испания?» И что нам эти задворки Европы, рухнувшая империя, бывшее всеобщее пугало? А в ответ – что-то невероятно близкое, какое-то неожиданно теплое чувство именно у нас к Испании и испанцам. Может быть, потому, что слишком много общего в нашей судьбе. С испанской кухней – сложнее. Она у нас практически неизвестна. Вспомните хоть одно испанское блюдо! Паэлья, гаспаччо... третье кто назовет? То-то! Но едят их с огромным удовольствием. Готовим пучеро!

Начнем с того, что отрежем для супа и поставим варить хороший кусочек говядины, граммов 800. Судьба быка в Испании высока и трагична. Его ждет легкая и геройская смерть – смерть на бегу. Слово «коррида» по-испански и означает «бег». В первых корридах быка убивал рыцарь в полном вооружении на коне. Он демонстрировал силу и мощь. А теперь тореро, ничем не защищенный, со шпагой в руке демонстрирует ловкость и изящество, победу разума над грубой силой, впрочем победу кровавую, а разве бывают иные победы? Испанцы держатся за корриду когтями и клювом, снисходительно прося у европейцев не лезть в их особые отношения со смертью. Их критикуют, лишают дотаций на скотоводство, но хотя бы не презирают. Презирают португальцев, у которых на корриде запрещено убивать быка. О нем позаботится мясник за аренной. Может быть, за вегетарианцами испанцы и признали бы моральное право осуждать корриду. Что происходит с убитыми быками? Их ухо и хвост – высшая награда успешному торeadору, уж не знаю, где он их хранит. А мясо идет на пучеро – зачем добру пропадать? Ешьте спокойно, но не критикуйте корриду в беседах с испанцами. Они не то что не согласятся, даже нельзя сказать, что не поймут, – они просто не услышат. Ну, у них быков убивают торeadоры, а у нас это делают люди, чья профессия в официальном классификаторе

носит благозвучное имя «боец скота». Это говорит что-то в нашу пользу?

Бросим в кастрюлю зеленый горошек – минимум 200 граммов. Вот так мы небрежно поступаем с нашим древним царем Горохом! Может быть, потому, что на самом деле его никогда не было. А испанский король Вамба, которого испанцы поминают в аналогичных ситуациях, существовал на самом деле, жил давным-давно – в VII веке, когда Испания стала вотчиной германского племени вестготов. Почему же в Испании не говорят по-немецки? А потому же, почему в Болгарии не говорят по-хазарски, а в Китае – по-турецки, хотя и Болгарию завоевывали хазары, и Китай покоряли турки? Более высокая культура ассимилирует и растворяет любых пришельцев, даже торжествующих победу завоевателей, – латинский язык побеждал даже тогда, когда распалась и исчезла Римская империя. Раз уж он победил и ассимилировал потомков гордых карфагенян, которым Испания принадлежала в свое время, куда там было устоять дикарям из лесов Северной Европы? Лишь отдельные слова остались нам с тех времен – скажем, слово «майонез» хранит в себе память о Карфагене. Не верите? Зря: майонез – это маонский соус, соус, изобретенный под стенами города Маона, столицы острова Минорка. А этот самый Маон получил свое имя, потому что был вотчиной Магона, брата Ганнибала, командовавшего у него одним из флангов при Каннах. Вот чьи земли унаследовали вестготы, пройдя всю Европу. Это еще ничего: их собратья вандалы вообще в Северной Африке свое королевство основали. Кто бы еще их терпел с таким названием?

Но вестготское завоевание оказалось не последним. Киевская Русь и Испания, замыкающие между собой Европу, как скобки, подверглись практически одинаковой участи – их сломили орды иноземных завоевателей. За полтысячелетия до того, как по Киевской Руси огненным катком прокатился Батый, вспышка арабской экспансии голыми руками положила в мешок для очередного завоевания всю Северную Африку и перекатилась через Гибралтар. Собственно, и слово «Гибралтар», по-арабски «гора Тарика», – след тех завоеваний, память о военачальнике Тарике, форсировавшем пролив и разбившем войско вестготского короля Родриго. Сражались плечо к плечу с Тариком не только арабы – вели его войско сыновья предыдущего короля Витицы, у которого Родриго отнял престол, союзником его стал граф Хулиан, дочку которого Каву Родриго соблазнил – все, как у нас, согласно Гумилеву, татары практически всегда приходили на русскую землю по зову русских же князей. Кто скажет, что не похоже? А Тарик оставил в русском языке еще одно слово, начав

брать за проход через пролив налог, который, конечно же, немедленно прозвали тарифом.

Вестготы нелегко отдали победу над собой, сражались до последнего, обескровили победителей, зацепились зубами за маленькие клочки земли в Пиренеях на франко-испанской границе, и выковырять их оттуда не удавалось никак. Потрепанная арабская армия пыталась перенести джихад на другую сторону Пиренеев, но сломалась под ударами тяжелой конницы Карла Мартелла при Пуатье. И почти в то же время на другом конце вселенной, при Таласе, близ Китая, другая арабская завоевательная экспедиция, лишенная поддержки тех единоверцев, которые в то время воевали в Испании, попала под огонь китайских арбалетчиков, истекла кровью и была вынуждена уносить ноги. Испания рухнула, но обеспечила поражение своего врага, рано праздновавшего победу. Не находите ничего общего? По-моему, очень похоже! Кто знает, если Киев не оборонялся бы столь упорно, если бы воевода Дмитр не взял бы столько татарских жизней в качестве платы за сожжение Золотых ворот и Десятинной церкви, может, не удалось бы чешской тяжелой коннице Ярослава из Штернберга проломить таранным ударом ряды татарского войска, и татары смогли бы то, с чем не справились арабы, – ворваться в Европу и кинуть дружины европейских королей под ноги своих коней? Но мы прикрыли Европу от удара с Востока, так же как и испанцы от удара с Запада. Есть сходство исторических судеб, никуда не деться! Значит, и наши кухни друг другу подойдут...

Ну а теперь – свиной окорок, 400 граммов. Режем кусочками туда же в суп. Свиной окорок – это отдельная история для Испании. До сих пор великолепная твердокопченая ветчина, хамон, – подвешена к потолку испанских ресторанов и кафе, а когда-то это было почти обязательным, чтобы прямо с порога христианского трактира получали от ворот поворот мавры и евреи, которым свинина противна. Долгое время Испания была вполне веротерпима, практически до того, как арабы были изгнаны из последней своей вотчины – Гренады. Доходило до того, что во время войн сражались только четыре дня, с понедельника по четверг, чтоб все сражающиеся – и мусульмане, и иудеи, и христиане – могли бы, не гневя своего Бога, отгулять положенный им выходной. И вдруг в конце XV века Испания стала ареной неслыханных религиозных гонений! Кто виноват? Истеришка Изабелла, хорошо оправдывающая пословицу «Молодая шлюха – старая богомолка»? Целеустремленный и повернутый на религиозной розни Томас Торквемада, который, когда иудеи предложили королю неслыханный выкуп за

спокойную жизнь, завопил ему в лицо: «Христа продали за 30 сребренников, а тебе, мой король, предлагают намного больше!»? Или сам Фердинанд, холодный и расчетливый, который посчитал, что так будет лучше? Если это так, то он ошибся. Турецкий султан Баязет понял это сразу и, как только узнал о решении испанского монарха, воскликнул: «Фердинанд – глупый король! Он разорил свою страну и обогатил нашу». И оказался прав – в его страну хлынули всяческие эмигранты: и богатые, и умелые, и трудолюбивые, чтобы платить налоги ему, а не Фердинанду с Изабеллой. Религиозная война – как наркотик. Сначала – кратковременная эйфория, откуда только силы берутся, а потом – бессилие, пустота и крах. Не усматриваете у нас ничего подобного? А все войны Богдана Хмельницкого? Что тогда католики-униаты и православные творили друг с другом, а все они вместе с евреями? И много ли свободы Украина отвоевала себе в итоге?

Вот мы и дождались, что мясо практически сварилось. Именно теперь, не раньше, отправим в наш супчик 2 морковочки, 2 луковки, мелко нарезанные, но не пассерованные, 200 граммов копченой колбаски – выбирайте ту, которая больше всего пахнет чесноком, такая редко, но бывает. Пусть поварится еще минут 15 до общей готовности - чем занять это время, у нас найдется. Наше время течет примерно так же, как и испанское. Примерно на 30 лет и примерно в одно и то же время мы пережили ужасную диктатуру. Сейчас испанцы вспоминают эти времена с такой тяжестью и болью, что в путеводителях по Испании для наших туристов просто рекомендовано не говорить с испанцами о событиях с 1936 по 1975 год. Сами испанцы могут говорить о своей стране что угодно. Популярная в Европе поговорка гласит, что если кто хвалит Англию, он англичанин, если кто ругает Францию – он немец, а если кто ругает Испанию, он испанец. Но когда это делают другие, они этого не выносят. Правда, похоже?

Надо отдать испанцам должное, Франко до сталинского людоедства не доходил. Но и веселого в его правлении было мало. Рассказывают, что в те времена у одного испанца спросили: «А поддерживаете ли вы режим Франко?» Тот приложил палец к губам – молчи, мол... Завел любопытствующего иностранца к себе домой, проверил, хорошо ли закрыты двери, закрыл на ставни окна, затем потащил его в ванну, где пустил воду в кране и в душе, чтобы побольше шумело, принял к его уху и шепотом, одними губами, сказал: «Да!» Даже последние годы Франко, когда режим стал малость помягче, были не великой радостью для испанцев. Один из них пояснил свое видение обстановки в стране

очень образно: «Представьте, что издали закон, запрещающий машинам ездить быстрее, чем пять километров в час. Но за его нарушение не наказывают! Что произойдет – понятно, все ездят гораздо быстрее, все нарушают, никого не сажают – но все виноваты, и если *сделаешь* что-то, не нравящееся властям, даже вполне законное, тебя немедленно посадят за превышение скорости». Вот теперь уже совсем похоже, разве не так?

А для нас в те времена Испания была родной и светловская «Гренада» наполнялась новым смыслом. Немало наших добровольцев сражалось в Испании – надо отдать им должное, на стороне законного правительства, избранного народом, – и множество испанских детей было эвакуировано к нам. Почему-то среди них было много выдающихся спортсменов. Помним мы и выдающегося баскетболиста Хосе Бирюкова, и торпедовского нападающего со странной фамилией Посуэло, в Испании ничего странного в такой фамилии нет, и звезду мирового масштаба Валерия Харламова, наполовину испанца. Да и не только в спорте испанцы талантливы -хорошо известный моему поколению певец Эдуард Хиль (фамилия, кстати, достаточно в Испании популярная) оказался близким родственником владельца знаменитого мадридского клуба «Атлетико». Вот так все переплетено, все *связано*. Только вот кухню как-то упустили – стоит наверстать.

Супчик уже доваривается, зелень подрежьте, не повредит. Постарайтесь, чтобы, кроме стандартных укропа и петрушки, там оказались бы реган и мята. Так оно поиспанистей будет – все-таки южная страна, растет-то там все, что только в голову взбредет. А теперь – отдельный номер программы, характерный именно для пучеро. Еще 200 граммов окорока и 200 граммов сала пропустим через мясорубку, туда же надавим чеснока, довольно много, зубчиков шесть, выльем два яйца, разведем бульонный кубик, добавим немного бульончика и загустим смесь панировочными сухарями. Кстати, и зелени туда нарубите. Вымешайте этот фарш и налепите из него клецок. А то и не лепите – можно раскалить фритюр и бросать ложкой. Уже скоро близится к концу приготовление нашего супчика. Так и страданиям испанского народа пришел конец. Не сразу, но дела изменились к лучшему – если долго мучиться, что-нибудь получится! Может быть, это не только испанцев касается? Правда, им-то пришлось терпеть очень долго. Инквизиция безжалостно выпалывала все мало-мальски нестандартное, и страна медленно проседала, несмотря на огромные вливания американского золота и серебра. Империя, занимавшая только вне Европы полтора континента, в итоге не

справилась с маленькой Англией, утопив близ ее берегов с Непобедимой Армадой не только все это золото, но и практически все корабельные рощи страны – долгое время новые корабли строить было просто не из чего. Испания и под инквизицией порождала удивительных людей, но это были феномены точности, жестокости и аккуратности – вроде герцога Альбы или его суверена короля Филиппа II, который не только все до единой бумажки своей канцелярии лично читал и резолюции ставил. Кстати, уже этого достаточно, чтоб погребло все и вся – обычная информационная перегрузка: времени для качественных решений нет, и поэтому приходится принимать либо некачественные, либо никакие, и даже трудно сказать, что хуже! Но объяснить Филиппу, чем это обязательно кончится, было некому, и дело не только в проблемах субординации – вы великого ученого, рожденного в Испании той поры, можете вспомнить? Ну вот...

А в конце XX века испанцам удалось избавиться от франкизма феноменально малой кровью. У них тоже была своя перестройка, причем, в отличие от нашей, обошлось без революции. Франко отказался от республики, возродил в Испании монархию, лично руководил воспитанием наследника престола Хуана Карлоса. Но чего-то недоглядел – тот твердо решил, что при нем страна так жить не будет. Общество, конечно, было напряжено, когда советская делегация приплыла в Испанию в те времена на пароходе «Иван Франко», пересуды не утихали долго – на что это советские намекают? Но Хуан Карлос спокойно и методично делал свое дело: практически со всеми он смог договориться, обеспечить главное в переходный период – мирный диалог без попыток силовых решений. Франкистские властные возможности таяли на глазах. Что им оставалось делать? Только одно – учредить свой ГКЧП. Мятежные офицеры захватили парламент и, рассчитывая на поддержку короля, которому, по их мнению, будет некуда деваться, уже праздновали победу, да не тут-то было! Король резко выступил против них, лишив их последних остатков легитимности, всех их схватили, посадили в тюрьму и не устраивали никаких дурацких амнистий. Что бы было, если бы именно Хуан Карлос, а не Горбачев был бы в СССР генсеком? Сложно сказать, но посмотрите, какое сходство! И какая разница... Тем временем и фритюр раскалился. Кидаем туда клецки и обжариваем. А потом их в тарелку, перед самой подачей.

Вот он, замечательный супчик пучеро, порождение малознакомой нам кулинарной традиции, но уже проверено – за уши от него не оттащишь! Сытно, вкусно, необычно – и в то же

время просто, и в то же время как-то близко. Не зря же из распространенных мировых языков испанский считается самым *легким* для изучения нами – если не считать их манеры писать восклицательный и вопросительный знаки не только в конце, но и в начале, причем вверх ногами, никаких трудностей нет. Мы прекрасно понимаем друг друга, особенно за тарелкой такого супа. Попробуйте, и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

800 г говядины, 200 г (небольшая банка) зеленого горошка, 600 г ветчины, 200 г сала, 200 г копченой чесночной колбасы, 2 морковки, 2 луковицы, 2 яйца, бульонный кубик, 6 зубчиков чеснока, панировочные сухари, зелень (укроп, петрушка, реган, мята), соль, перец.

МЯСО ПО-КОРДОВСКИ

Все в мире проходит, и слава городов такая же жертва неумолимого времени, как их стены и здания. Четырех веков не прошло с тех пор, как столицей Украины был город Батурин – а ну-ка, все ли помнят, в какой это области? В других государствах все то же самое. По сравнению с четырехмиллионным Мадридом и кипящей жизнью Барселоной маленькая Кордова сейчас кажется тихой заводью. А ведь Кордову основали еще финикийцы, и во времена Рима это был центральный город римской Испании – здесь родился, например, великий Сенека. Во времена мусульманских завоеваний Кордова была столицей халифата, совсем как Багдад, да и называли ее «вторым Багдадом». Тогда в ней жило полмиллиона человек, и это был – сейчас удивительно даже подумать – самый большой город в Европе. Да, у Кордовы был свой Сигло де оро – Золотой век. Был он и у самой Испании, и приходился на правление короля Филиппа II, человека, слишком заметного в литературе и даже в опере, нажившего себе много врагов и доигравшегося до того, что о нем рассказывали много гадостей, не все из которых были правдой. Впрочем, была ли правда лучше злой выдумки – вам судить. Есть о чем поговорить, пока мы будем готовить мясо по-кордовски!

Для мяса по-кордовски нам понадобится чуть больше килограмма говяжьей вырезки – самой лучшей говядины, которая есть, длинная мышца, например, или антрекот – то самое мясо, которое для жарки просто идеально. Кордова тоже была когда-то брэндом, говорящем о самом лучшем – почти тысячу лет назад было в городе 800 школ, 600 гостиниц, 900 бань и 50 больниц – Киеву и Москве просто нечем крыть! 70 библиотек в средневековом городе – много вы таких знаете? Самая большая из них насчитывала 600 тысяч томов, и 44 тома составлял только ее каталог. В вашем городе есть такая библиотека? А что могло сравниться с Испанией времен Сигло де оро, Золотого века, при царствовании Филиппа II? Ничто! Как никакая говядина не сравнится по качеству с вырезкой. Ей принадлежали почти вся Южная Америка и вся Центральная с Мексикой вместе, Нидерланды и Бургундия – это помимо самой Испании. Более того, отец Филиппа Карл V был избран императором Священной Римской империи – это какая ни есть, но власть над Австрией, Германией, частью Италии, в общем, куда не плюнь, все испанское. Империя и так была существенно больше СССР, а Филипп еще и Португалию под шумок прихватил... Казалось бы, управляй да радуйся, но как управлять такой машиной? Филипп

избрал не вышедший из моды исейчас путь столоначалия: есть проблема – ставь заведующего. Главным заведующим, разумеется, был он сам, и на его рабочий стол сыпались тысячи бумаг. Он методически накладывал резолюции и аккуратно исправлял в них грамматические ошибки. Не исключено, что именно потраченного на борьбу за чистоту испанского языка времени не хватило этому зануде на несколько более качественные решения. В результате все шло как обычно – расцвет сменился упадком. После золотого века почему-то никогда не наступает бриллиантовый – в лучшем случае серебряный...

Теперь режем мясо поперек волокон на небольшие кусочки и бросаем на смазанную маслом сковородку – пусть обжарится, это же по-настоящему хорошее мясо! В Кордове знали толк в мясе, но еще больше понимали в книгах – великий кордовский философ Ибн Рашид, которого христиане называли Аверроэс, говорил, что, если в Севилье умирает ученый, его книги везут продавать в Кордову – там больше дадут. При Филиппе дали бы еще больше – поток серебра из Америки поднял на все цены и разорил великолепных испанских ремесленников. Все можно было купить за границей на серебро, а труд своих был не нужен – масса ремесленников стала или солдатами, или конкистадорами, или знаменитыми испанскими плутами и жуликами. Литераторам они подарили массу интересных тем, вплоть до возрождения и расцвета заснувшего с римской поры жанра плутовского романа, но вот всем прочим это было чуть менее приятно. Примерно каждый десятый испанец был идальго – дворянином и налогов не платил, но доходы, приличествующие дворянину, имели единицы. Некоторые так и пахали землю в колете с дворянским гербом. Зато уж фанаберии и гордыни хватило бы и на более крупную державу. Впрочем, в «Дон Кихоте» по этому поводу уже сказано больше и лучше, чем смог бы сказать кто угодно. Кстати, Филипп тоже бы купил хорошие книги по дорогой цене – он собирал редкие рукописи, покровительствовал художникам, разбирался в искусстве. Прославившие Испанию в веках Сервантес и Лопе де Вега тоже, так сказать, птенцы гнезда Филиппова. Сохранилась масса его портретов – необычная, но отнюдь не безобразная внешность, он скорее эффектен, пикантен, был бы он не король – отбою бы не знал от прекрасного пола. Впрочем, в отличие от литературы, нечто подобное и наблюдалось – жены его, пожалуй, любили, да и любовниц имелся вагон и маленькая тележка, причем, что говорит в его пользу, казну он на них не транжирил и на голову садиться не позволял. Интересно, а почему же Шарль де Костер и многие другие писали, что он урод? Чуть позже продолжим эту

тему...

Теперь, когда мясо обжарилось, выливаем прямо на сковородку много красного сухого вина – целый литр. Вот теперь пусть все тушится на среднем огне, пока все вино не **выкипит**. Красное вино льется, как кровь, – Филипп крови не боялся. Он считал себя обязанным проливать кровь еретиков. Чем ему мешало обладание такой богатейшей провинцией, как Нидерланды, приносящей его империи не намного меньше золота, чем Америка? Нормальный правитель подданным, которые платят такие жирные налоги, позволял бы молиться хоть ракитовому кусту – а этот полез с инквизицией на свой монетный двор! Все разорил, массу народу перебил – и в итоге Нидерланды отделились, *кто их не* поймет? Это же надо додуматься послать в Нидерланды наводить порядок не гибкого дипломата или толкового экономиста, а свирепого вояку герцога Альбу, который с ходу додумался обложить Нидерланды дополнительным 10%-ным налогом – рассчитывал, видите ли, на деньги, полученные от этого налога, взять Нидерланды к ногтю. Вот чего армее-там не следует делать, так это пытаться обставить купцов в вопросах экономики – глупее может выглядеть разве что Майк Тайсон, предлагающий Роже Федереру сыграть на деньги в теннис. Кончилось тем, что семь богатейших провинций, вместо того чтоб платить испанцам, прекрасно зажили на эти деньги сами, и через не так уж много времени Голландия стала мощной морской державой, причем к Испании по определению весьма плохо расположенной.

А в той же Кордове массами жили мориски, крещенные насильственно мавры, прекрасные труженики, лучшие земледельцы Испании, создатели национального богатства – так Филипп и к ним инквизицию послал проверить, правильно ли веруют, а инквизиции только дай покопать! Сразу накопили массу слухов, что на самом деле веруют мориски неправильно, крестились неискренне, что в душе они все еще мавры, но дела своего не сделали и потому уйти им некуда – поди проверь! Начала инквизиция разбираться, а разбираются инквизиции всех времен и народов примерно одинаково – как что не так, быстренько что-то запрещают. Эти потребовали, например, пускать на все домашние праздники и торжества любого постороннего гостя – пусть, мол, проверят, не справляются ли там под видом застолья мусульманские обряды, не игнорируются ли за праздничным столом преступным образом вино и свинина, а как проверят, еще и нажрутся всласть за счет подозрительного хозяина. Кто же будет терпеть такое? Докопались в итоге до отчаянного восстания, потом долго и кроваво его подавляли,

разорили свое же подворье, зато все веруют по-католически и говорят по-кастильски. Необыкновенно типичная славная победа золотого века – всех побили, а самым больно, причем со временем будет еще хуже! Очень показательна в этом плане история кордовской мечети – одной из самых больших в мусульманском мире. Эмир Абдурахман I заложил ее на месте христианской церкви Святого Винсенте, причем церковь у христиан не отобрали, а откупил за большие деньги – испанские эмираты были по средневековым понятиям вообще аномально веротерпимы, а как перестали таковыми быть, так христиане их и разбили: интересно, не совпадение ли это? А вот христиане, отбившие город у мавров в XIII веке, мечеть у мавров, разумеется, просто отобрали, но не посмели разрушить такую красоту и освятили ее, как собор Вознесения Богоматери. Так было 300 лет, а потом решили построить новый, готический собор – но возвели его не рядом с мечетью, не вместо мечети, а внутри ее! Карл V, отец Филиппа, дал на это разрешение, но потом посмотрел, что вышло, и выразил сожаление по поводу своего опрометчивого согласия. Вот такой был золотой век – церкви, например, при нем изрядно измельчали...

Даже с английской ересью Филипп полез разбираться, чтобы и англичане веровали как положено, а маленькие и верткие английские корабли утопили его уже заранее так названную Непобедимую Армаду, как котенка в помойном ведре. Потратили государственную казну на чудовищные галеоны – и где они? Испарились, как испаряется это вино. Впрочем, с Англией была еще одна причина... Сейчас расскажу, вот только возьмем и нарежем толстыми кольцами по-настоящему много лука – пять хороших луковиц. И теперь, когда испарилось все вино, бросаем лук на сковородку и жарим, помешивая, на среднем огне-до окончательной готовности. А пока жарим, расскажу, что такого уж особого было у Филиппа с Англией. Вы, например, знаете, что он был английским королем? Самым настоящим, потому что он был мужем английской королевы Марии, дочери печально известного Генриха Восьмого, того самого, который двух жен казнил. Кстати, у Филиппа это был уже второй брак. Супружница у него была еще та: такая же любительница аутодафе, как и Филипп, восстановившая в Англии власть папы и инквизиции, – в общем, нашли друг друга. Будь у них еще и дети, они бы, небось, людей ели... Да не даровал им Бог ребенка (еще чего не хватало), и Филипп после смерти супружницы вернулся в свою Испанию. А Англию-то жалко – и он попытался посвататься к сестре Марии Елизавете – какая разница, на какой королеве быть женатым, если ты при этом король? Но Елизавета была невеста разборчивая, она

Ивана Грозного и то послала куда подальше, а перед ним Филипп даже как-то блекнет. Зверства настоящего у него не было – один религиозный психоз. Но на то, чтобы главной задачей своих секретных служб сделать заговор с целью убийства Елизаветы, его эмоций вполне хватило. После каждого такого заговора власть Елизаветы становилась только крепче, и все испанские старания приводили разве что к тому, что английские пираты активнее перехватывали испанские галеоны с золотом на просторах Атлантики. А какой же золотой век без золота?

Но не все, что писалось о Филиппе, – правда, и де Костер, и Томас Манн, и Шиллер явно находились под сильным влиянием «черной легенды» о Филиппе – тот восстановил против себя практически всю Европу, и любые скверные сведения о нем, даже высосанные из пальца, принимались на ура. Врагов у него было достаточно, и они распускали про Филлипа самые жуткие слухи. Некоторые из них и легли в основу пьесы Шиллера, а потом и оперы Верди о старшем его сыне, от португальской принцессы, несчастном Доне Кар-лосе. Шиллер и Верди сделали из него великого свободолюбца. А он, судя по всему, был просто дурак и псих. Действительно, сейчас толком и выяснить невозможно, отчего же он скончался в одночасье совсем молодым – судя по всему, от естественных причин. Так что это все опера – «что так глупо, что нельзя сказать, можно хотя бы спеть». И вряд ли Дон Карлос пытался отбить у отца его третью жену, французскую принцессу Елизавету – правда, и Филиппу она вышла не в масть, рожала только дочерей, одну Филипп пытался посадить на французский трон, чтоб отнять его у гугенота Генриха IV, да какой толк мешать религию в политику и экономику – ничего и не вышло. И слава богу, все равно бы не удержали. Кстати, наследника, Филиппа III, ему родила только четвертая жена.

Вот и Португалия пробыла под испанцами 60 лет, а потом отделилась, и с тех пор не было у англичан вернее союзника против Испании, чем эти португальцы. Сам захват Португалии – тоже романтическая история, причем не начало ее, а конец, для романтических историй весьма типичный.

Молодой, красивый и отважный, хоть в Голливуде его снимай, португальский король Себастьян был иезуитским воспитанником и борцом за католизацию всей планеты почище Филиппа – во всяком случае, к его безумному крестовому походу Филипп присоединиться отказался. Дон Себастьян, очевидно, решил, что сам справится, очертя голову ринулся в битву с превосходящими силами и сгинул – некоторые португальцы до сих пор верят, что он вернется, когда стране будет грозить по-настоящему большая беда, как Хольгер Датчанин или король

Артур, да мало ли про кого рассказывают эту легенду... А Филипп, как более осторожный, да еще и женатый первым браком на португальской принцессе, решил, что будет гораздо лучшим португальским королем, чем этот авантюрист. Захватить Португалию оказалось просто, кому дали денег, кому отрубили головы – в общем, со всеми договаривались как могли. Да только непрочны такие договоренности... Кончился Золотой век – кончилась и испано-португальская уния.

Вот вроде и все. **Никаких травок, никаких пряностей – мясо, вино и лук. Даже присаливается прямо в тарелке.** Тут же можно добавить и какой-то соус, но не ординарный, а исключительный, необыкновенный не меньше, чем это блюдо. А можно этого и не делать – и так очень вкусно, совершенно неожиданно при такой невероятной простоте блюда. Вот мясо по-кордовски и готово. Не удалось Филиппу выравнять на общий аршин великолепный город с давней историей, достопримечательностями которого до сих пор являются и шестнадцатипролетный римский мост, возведенный еще при Августе, и великолепная арабская мечеть, и старый еврейский квартал. Разнообразием мы богаты, а равнять всех на один аршин – обязательно лишнего отрежешь. И государство у Филиппа было пугалом всего мира, и самого султана ему удалось разбить в славной битве при Лепанто, где Сервантес руку потерял, и роль этой победы в мировой истории была огромна – только после нее стало окончательно ясно, что завоевать всю Европу туркам не удастся, и богатств хватало, и талантов... Но упадок Испании начался именно в Сигло де оро, в Золотой век. Храни нас всех, Боже, *от* такого Золотого века, хотя все лучшее, что тогда создано, и нам использовать не грех. Приготовьте себе это блюдо, и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

1200 г говяжьей вырезки, 5 луковиц, 1 литр красного сухого вина – все!

ШНИЦЕЛЬ ПО-ПАРИЖСКИ

Сегодня у нас уже праздничный день. Мы не только готовим блюдо великой французской кухни – мы готовим блюдо величайшего города величайшей кулинарной страны в мире. Париж – всего один, более того, Париж – всегда Париж! И с этим трудно спорить, потому что никогда этот город не носил иного имени. Даже не говорите мне, что римляне называли его не Париж, а Лютеция – это только часть правды. На самом деле назывался он Лютеция Парризиум, поскольку находился на земле племени парризиев. Что означает это слово, до сих пор многие гадают: то ли «корабельщики», то ли «пограничники», герб города не меняется с веками и говорит об одном и том же. Изображает он маленький кораблик, а написано под ним всего три латинских слова, которые переводятся очень просто: «КОЛЕБЛЕТСЯ, НО НЕ ТОНЕТ». Как сказал бы Феллини: «И корабль плывет...» И не видно конца этому плаванью одной из самых старых европейских столиц, и запах с камбуза этого кораблика становится с течением столетий только вкусней и ароматней. Хочется причалить к борту и хотя бы попросить рецепт... Готовим шницель по-парижски!

Первым делом возьмем подходящее для этого мясо. Вполне можно вырезать четыре шницелечка из телятины. Говядина не годится – мясо для шницеля по-парижски должно быть нежным. Лично я попробовал, и у меня получился о-о-чень неплохой парижский шницель из курятины - мяса еще более нежного, чем телятина. Гусь и утка не годятся – тяжеловаты, об индюшатнике можно подумать, но в оригинале телятина, так что решайте сами. В наших условиях курица дешевле, да и не хуже. Но в случае любого решения вы гарантированно не пострадаете – в Париже даже мученичество такая приятная штука, что местную Гору Мучеников облепила, как муравьи, богема всех частей света, исключая Антарктиду, пингвинов я что-то там не замечал. Дело в том, что Гора Мучеников по-французски – Монмартр. А в предместье Парижа Сен-Дени покоится покровитель французского рыцарства святой Дени, по-нашему просто Денис. Именно в его честь боевой клич французских рыцарей испокон веков был «Дени Монжуа!», то есть «Денис, наша радость!». По легенде, он проявил достойную покровителя рыцарей храбрость даже в момент своей мученической кончины – взял свою отрубленную голову в руки и пошел на место своей будущей базилики! Когда некая вольнодумная дама этим «Денискиным рассказам» не поверила, остроумный Талейран галантно заметил ей: «Мадам, труден лишь

первый шаг!»

Возьмем шницелечки и хорошенечко отобьем -для этого не нужно сильно стараться, мясо и так нежное. А курица для французов не просто птица и не просто еда – это национальный символ. Латинское слово «галлус», курица, очень похоже на древнее имя племен населяющих Францию – галлов. И галльский петух такой же символ Франции, как русский медведь, британский лев и американский орел. У Украины вот нет животного-символа, а зря! Прекрасно подошел бы кабанчик. И как кулинарная гордость, и как животное, которое на средневековых гербах воплощало храбрость. Наверное, мешает плохая репутация этого животного в фольклоре, но поверьте, она не заслужена. Свинья – животное, биохимически наиболее похожее на человека из всех сравнимых с ним размерами, и говорят, что когда-нибудь выведут свиней, органы которых можно будет пересаживать человеку. А что до галльского петушка, то французу импонирует и его храбрость, и его драчливость, и его музыкальность, и особенно его любвеобильность. Правда, если француз назвал женщину курочкой, это не совсем для нее лестно, хотя, как ни странно, более оскорбительно назвать женщину журавлем. В лучшем случае это значит, что она дура, в худшем – чрезвычайно обидный отзыв о ее нравственности. Из-за этого мелкого недоразумения великолепный фильм «Летят журавли» с Баталовым и Самойловой, едва он завоевал золотую пальмовую ветвь в Каннах, французы, купив его, немедленно переименовали в «Летят аисты», потому что, безусловно, люди бы пошли на комедийный фильм «Летят дуры» или эротический бестселлер «Летят не скажу кто», но это было бы не совсем то, чего хотел Михаил Калотозов.

Теперь разогреем жир в невысокой сковороде на слабом огне. Положим на сковородку наши шницели, предварительно посолив, поперчив и обваляв в муке. Западноевропейская кулинария любит мучную панировку. Я отношусь к ней несколько поспокойнее, но давайте сделаем все по правилам. Кстати, о национальных символах – не только петушок символизирует Францию, но и девица Марианна – молодая, прекрасная и необыкновенно энергичная! Даже удивительно, что в Средние века мог появиться такой не отвечающий тогдашним требованиям политкорректности символ. В это немирное время символами нации становились грубые и воинственные самцы. Кстати, в Средневековье никто не считал французов нацией галантных кавалеров. Скорее в то время их представляли варварами, агрессивными и туповатыми. Даже о великой французской кухне итальянцам лучше и не напоминать –

немедленно завопят, что они, то есть французы, – мужланы косопятые, что попало жрали. И когда Екатерина Медичи привезла в Париж для придания должного размаха своей свадьбе с Генрихом II несколько сот поваров, гнусные французские плагиаторы стащили у итальянцев их рецепты и стали выдавать итальянскую кухню за свою. Лично я сомневаюсь – отличия этих кухонь достаточно существенны, но напомним, что огромную роль в успехе французской кухни во всем мире сыграло величайшее национальное бедствие – Великая французская революция, во время которой тысячи образованных людей вынуждены были под страхом смерти покинуть родную страну без гроша в кармане. Вот и кормились многие из них своими воспоминаниями о версальских пирах... В одной американской кулинарной книге я нашел трогательную историю французского маркиза, ютившегося в Лондоне в холодной камерке без средств к существованию. Бедняга мерз, но не голодал, ибо практически каждый вечер его приглашали в богатые английские дома на званые ужины – смешивать салаты. Ритмичными движениями, в которых лично я усматриваю нечто эротическое, он смешивал салат, рассказывая англичанам о красоте версальских балов, высоте причесок и блеске бриллиантов парижских знатных дам, многие из которых к тому времени уже сложили свои головы на гильотине, и ждал момента, когда ужин закончится и ему на кухне дадут такую кучу вкусных объедков, что на весь день хватит. В общем, стоит подумать, чем обернулось для Франции триумфальное шествие французской кухни по странам и континентам.

Может быть, сыграло роль старинное пророчество, приписываемое еще Мерлину, что Франция будет женщиной погублена и женщиной спасена. Позже первую часть этого пророчества стали относить к супруге безумного французского короля Карла VI, Изабелле Баварской, которая без труда уговорила не окончательно нормального мужа просто отдать свое государство соседям-англичанам, они-де с ним лучше управятся... С такой биографией действительно немудрено прослыть погубительницей родной страны. Что же касается спасительницы, ее место на все времена зарезервировано за Жанной Д'Арк, и большинство французов свято уверены в том, что девица Марианна – это она и есть. Замечательная певица Мирей Матье в свое время удостоилась высокой чести. Она позировала для официального фото в виде этой самой девицы Марианны, и именно это фото, а не портрет короля или президента, висело за спиной всех государственных чиновников. Таким образом, Мирей Матье олицетворяла Францию – можно ли придумать высшую степень признания? Интересно, как именно

она была выбрана? Кандидатура достойнейшая, но все равно любопытно. Я думаю, что единственно правильный способ сделать такое – это всенародное голосование. Интересно, если бы провести такое голосование в Украине или России – чье фото висело бы за спиной президентов? У вас есть какие-то предложения? Даже просто подумать об этом довольно интересно.

Итак, обжариваем наши шницели до готовности с двух сторон – это быстро, минут 5. А пока мясо шипит, я расскажу вам о первой даме Парижа. Сейчас во Франции республика, поэтому сразу вам скажу, что эта дама не королева! Более того, это не супруга президента. Когда вопрос, кто же является первой дамой Парижа, был задан в игре «Что? Где? Когда?», многие ответили, что это, наверное, любовница президента. Ничего подобного! Первая дама Парижа принадлежит не одному мужчине, а всем – и мужчинам, и женщинам, и видна практически из любого уголка этого города. Имя ей – Эйфелева башня! Когда инженер Александр Гюстав Эйфель в 1889 году соорудил это нагромождение железа в честь столетия Великой французской революции, никто и не думал, что это сооружение высотой в 300 метров и весом в 7300 тонн простоит так долго, – все были уверены, что после окончания выставки это безобразие просто разберут. Но за полтора года туристы, платя за ее посещение, полностью окупили ее строительство, влетевшее в пять миллионов тогдашних достаточно весомых франков, и башне решили дать немного постоять. Временно... А что в нашем мире постоянное временного? Да ничего! Ее, в частности, не решались снести еще и потому, что, едва появившись, она побила все рекорды, так как оказалась выше самого высокого в мире на тот момент сооружения – вашингтонского обелиска – аж на 130 метров!

Ее еще толком не достроили, а во французских газетах уже появился протест против башни-урода, который подписали Шарль Гуно, Ги де Мопассан, Александр Дюма-сын и многие другие великие деятели культуры, имена которых мы помним и сейчас. Ее называли «трагическим уличным фонарем», «скелетом колокольни» (по образному выражению Поля Верлена), «курьезной тонкой фабричной трубой» (так обозвал ее Мопассан, который старался как можно больше времени проводить в ресторане внутри самой этой башни, поскольку это было единственное место в Париже, откуда башню не было видно) и кучей других обидных слов. Парижане до сих пор делают вид, что терпеть ее не могут, и говорят, что никому она, кроме туристов, не нужна. Но это не совсем так, господа парижане! И радио и

телевидение с ходу использовали ее как совершенно готовую гигантскую антенну. Лишь потом заметили, что конструкции ее форм совершенно повторяют конструкцию большой берцовой кости человека, и, таким образом, Эйфель ничего, в сущности, не изобрел. Эйфелева башня стала стадионом уникального спортивного состязания – люди соревнуются в подъеме на трехсотметровую высоту без лифтов, пешком, по винтовой лестнице. Рекорд пока составляет примерно восемь минут, что может поразить воображение не меньше самой башни. А богатые тexasцы, приезжая в Париж и с удивлением взирая на башню, убеждены: «Вот теперь мы понимаем, почему Париж очень богатый город. Это ж надо иметь под собой столько нефти, чтобы отгрохать такую нефтяную вышку!»

Кстати, лично я, выслушивая пожелания некоторых москвичей о немедленном уничтожении восставшего из вод Москвы-реки Петра Христофоровича Церетели (фамилия, как положено, по основателю рода, а отчество по папочке, Христофору Колумбу, который американцам не подошел и быстренько был подгримирован под царя-преобразователя России с целью упрощения парковки), причем непременно путем падения на макушку украсившего им Москву ваятеля, всегда вспоминаю историю Эйфелевой башни. Погодите, столичные жители, еще ваши дети, выйдя на пенсию, будут читать в журналах и календарях, что привычную москвичам и любимую ими с детства статую Петра, оказывается, современники не одобряли, и каждый из них подумает: «Не может этого быть – я бы помнил!» Что делать, есть еще такая болезнь – склероз. Вылечить ее трудновато, но зато ее так легко забыть...

Вот теперь шницелечки и пожарились, отложим их в сторону. А тем временем разобьем три яйца, посолим, поперчим и посыплем мелко-мелко рубленным укропчиком. Размешаем – получится омлетная смесь.

Французская кухня знает массу замечательных омлетов. И каждый французский омлет прекрасен, как достижение французской архитектуры, вроде знаменитого Нотр Дам де Пари. Он строился сто лет. В нем хранится терновый венец Христа, который Людовик Святой купил в крестовом походе у какого-то константинопольского купца. Кто же спорит, поди докажи, что это не совсем тот терновый венец... Кстати,

Людовик Святой обращался с ним поразительно небрежно, он отламывал от него шипы и награждал ими своих полководцев. Так что в результате от венца осталось несколько сухих голых веточек. В Страстную пятницу их выносят и показывают прихожанам. А перед Нотр Дам, на площади Паперти, на той

самой площади, где когда-то проходила история прекрасной Эсмеральды, трогательного Квазимодо и красавца Феба де Шатопера, в землю замурована плита. Это нулевой километр Франции. Отсюда начинается отсчет расстояний всех французских дорог. Именно отсюда, от площади Паперти, начинается самая древняя французская дорога, дорога в Рим, к престолу Папы. Как придете на это место, встаньте у края плиты, сомкните ноги, зажмурьте глаза, быстренько загадайте желание и прыгните как можно дальше! Если перепрыгнете плиту, ваши желания исполнятся. Во всяком случае, хуже не будет...

А теперь разделили омлетную смесь на четыре части и на гладенькой тефлоновой сковородке быстро пожарили на масле четыре омлетика! Что, слишком много? В Лувре всего гораздо больше! Когда Париж был помоложе, здесь водились волки. Лувр и означает – «волчье логово», французское «лу» недалеко ушло от латинского «люпус». Теперь здесь можно встретить и Венеру Милосскую, и Аполлона Бельведерского, и саму Джоконду. Чтобы искать все эти знаменитые вещи, лучше взять у входа план, там отмечено все самое-самое. Без этого плана по Лувру можно блуждать месяцами. А Джоконду найти проще простого, всего по одной лишь примете, даже если у вас нет плана. Во-первых, в музее есть стрелки-указатели, ведущие ко всем сверхшедеврам, а во-вторых, идите за первым попавшимся японцем – непременно выйдете к Джоконде. Как увидели толпу японцев, которые что-то фотографируют, учтите, это Джоконда и есть. Посмотрите на нее через пуленепробиваемое стекло, подумайте, чему она улыбается, и удивитесь тому, как импозантно выглядит украшение ванной комнаты короля Франциска Первого. Именно туда он эту картину и повесил... К счастью, король, подобно всем французам Средневековья, так редко мылся, что вода ей не повредила.

Аккуратненько заворачиваем каждый шницель в один омлетик. Выкладываем их на блюдо, поливаем мясным соком и гарнируем ломтиками помидорки и зеленым горошком. Вот он, шницель по-парижски! Привлекательный, как Париж, красивый, как Париж, необходимый каждому из нас, как Париж! Не посетить Парижа – непростительно, особенно сейчас, когда для этого не нужно проходить парткомиссию, не иметь родственников в капстранах, быть ударником коммунистического труда и отвечать тройке старых большевиков, кто является в настоящий момент вторым секретарем Французской коммунистической партии – господи, спасибо, что вообще знали, что он там есть... Посетить Париж – мечта каждого, но иногда это сложно материально. А шницель по-парижски может приготовить

практически любой. Попробуйте это чудесное блюдо, и приятно
вам всем аппетита!

Ингредиенты

4 куриные грудки, мука, 3 яйца, 1 пучок укропа, 2 помидора,
банка зеленого горошка.

ЖАРКОЕ ПО-БУРГУНДСКИ

Когда я говорю об английской кухне, я всегда защищаю ее от нападков кухни французской. Это справедливо: в английской кухне немало достоинств – она простая, здоровая и достаточно вкусная. А вот нападков на французскую кухню я не жду – это кулинарный Монблан с репутацией, критике не подлежащей. Если уж было сказано, что в мире всего две кухни, французская и китайская, а все остальное только их региональные вариации, то куда уж дальше? Даже робкие попытки покритиковать Кухню Номер Раз за невероятные холестериновые излишества, а французскую кухню за тотальную алкоголизацию населения не только не пошатнули ее репутацию, а явили научному миру знаменитый «французский парадокс». Оказалось, что одна вредность умаляет другую и содержащиеся в красном французском вине фла-вины прекрасно чистят сосуды от последствий питания фуа гра и уткой по-руански. Да и продолжительность жизни у плюющих на калории и холестерол французов не выглядит скверно на фоне помешанных на правильном питании янки. Весьма показателен недавно опубликованный опрос. Большинство французов считают, что питаются вкусно, а о полезности своих харчей представления не имеют. Большинство же американцев уверены, что они едят очень полезную пищу, но о вкусе ее отзываются в основном с употреблением неформальной лексики. Задача о том, кому из них приятнее жить, предоставляется уважаемым читателям в качестве самостоятельного упражнения.

Французских кухонь, собственно, две – точнее, одна и еще очень много. Дворцовая кулинария, расцветшая при дворе Людовиков, задала кулинарную моду для всего мира. Многочисленные провинциальные кухни – лапидарная бретонская, раблезианская тулузская, пикантная средиземноморская, полунемецкая эльзасская и другие (имя же им – легион) – вскормили и обогатили дворцовую. Странно даже говорить, что в кулинарной сверхдержаве может быть только одна кухня. Это в другой сверхдержаве сочли, что хватит одной идеологии, и чем это кончилось? Любое великое французское блюдо имеет и свой региональный адрес. То, что мы сегодня научимся готовить, не составит исключения.

В нашем выборе мы будем исходить из того, что любой разговор о французской кухне уместно начать не с еды, а с вина. А какое вино Франции предпочтительнее в этой лучшей из винодельческих стран? Большинство считает, что не найти ничего

лучше бургундского вина. Теперь-то уж оно точно французское. А ведь было время, когда Франция и Бургундия, страны-соседи, были жестокими соперниками. Согласно феодальным законам, бургундские герцоги были вассалами французских королей, однако столетие этот вассал был могущественней и богаче своего сюзерена. Последний из великих романов Вальтера Скотта «Квентин Дорвард» как раз и повествует о завершающих годах этой великой борьбы. Там я и прочел, что любимым напитком многих французских рыцарей было именно бургундское вино. А что же запивали бургундским вином за столом воспетого Вальтером Скоттом Карла Смелого, последнего герцога великой и самостоятельной Бургундии? Естественно, жаркое по-бургундски. Давайте ж приготовим блюдо героев рыцарских романов. Жаркое по-бургундски – еда герцогов и королей. Чем мы хуже?

Килограмм говяжьей вырезки и 200 граммов шпика порежем кубиками. Пусть говядина и свинина перемешаются в нашем блюде, как перемешались в самой Бургундии предпочитающие говяжьи антрекоты французы, люди латинской расы, и любители жирной свининки украинцы... тьфу ты, фламандцы, народ германского происхождения. Сами бургунды, как и франки, пришли на эту землю в эпоху Великого переселения народов с холодного острова Борнхольм, ныне шведского – вот куда забрались с севера Балтийского моря, он и назывался в те времена Бургунденхольмом, «хольм» по-шведски – остров. Действие знаменитой «Песни о Нибелунгах» проходило именно при дворе короля бургундов, именно у него пытался вырвать сам великий Атилла легендарное золото Рейна. **Натрем мясо** солью и перцем – говорят, что гунны Атиллы ели его так, сырым. Так и не достался этот клад Атилле – и по книге, и по истории, разбили его войска Рима на Каталаунских полях. Где это? С Бургундией рядом, это ее соседка Шампань, тоже родина неплохих вин. **Мясо у жаривается** на треть – в битве на Каталаунских полях участвовало полмиллиона, сто тридцать тысяч полегло. Впрочем, великим полководцам вроде Атиллы все равно, на сколько у жаривается пушечное мясо. Это кулинарам небезразлично.

Как говядина поджарится, снимем, в сотейник бросим шпик, полстакана нарезанного лука, можно больше – как ваш личный вкус подскажет, зубчика два чеснока просто выдавим – хватало в бургундской истории много чего и поострее лука и чеснока. Блеск ножа, рубящего мясо на части, напомнит нам, какой страшной и кровавой была история этого региона, как и племя бургундов, перебравшееся с Борнхольма в Польшу, чтоб оттуда было удобнее жечь и грабить римские поселения...

Легионы императора Проба втоптали в землю бургундские орды и поставили Бургундию на грань исчезновения. Но в 413 году король Гунтер основал все-таки Бургундию, примерно на том самом месте, где она сейчас и есть. Его королевство историки так и называют-Бургун-дия цикла нибелунгов, действие «Песни о нибелунгах» проходило здесь. Великая поэма имела историческую основу – ведь действительно подкупленные римлянами гунны опустошили Бургундию, убили короля Гундикара и существование страны опять повисло на волоске. Объединил бургундов только жестокий Гунталакс, причем страшной ценой. Он убил своих братьев: Годакизеля и Хильпериха, чтобы не с кем было делиться властью. За его преступление чуть позже расплатился его преемник Сигизмунд. Французский король Хлодвиг, о котором французы не очень любят подробно рассказывать как об основателе своего государства (такое он был чудовище!), утопил его в колодце вместе с женой и детьми. Даром французам это не прошло, король Карл III с издевательским прозвищем «Простоватый» умер в тюрьме бургундской Перроны и очень вряд ли своей смертью...

А во время Столетней войны в отношениях Франции с Бургундией творится тихий бедлам: бургундский герцог Жан подсылает убийц к французскому принцу Людовику, герцогу Орлеанскому, брату короля. И тоже несет наказание за свое злодеяние – его убивают так же предательски во время переговоров. Его сын присоединяется к врагу Франции, Генриху V Английскому, и вместе с ним входит в Париж, а потом, поссорившись с ним, помогает изгнать англичан из Франции. Вряд ли англичане этому обрадовались, но удивляться тоже не имело основания – кто предал раз, предаст и вторично. Я не знал, какой цвет связывают с Бургундией специалисты по геральдике, но когда нашел в Интернете бургундский герб, совершенно не удивился тому, что его фоновый цвет – красный. Цвет пролитой крови и бургундского вина.

И ко всему содержимому сотейника добавляем граммов 200 мелко нарезанных грибов, хорошо бы маслят, но и шампиньоны неплохо, чисто французские грибочки. Французы все прочие грибы не очень-то и едят – кроме трюфелей. Бургундские трюфеля известны всей Франции, во многих деревнях существуют специальные трюфельные места, где эти деликатесные грибы выкапывают из земли, как не зря упомянутый выше клад нибелунгов. Правда, истинные гурмэ чтят и трюфеля из суглинистых почв Перигора, но в Бургундии точно знают, что нет лучше трюфелей, чем в парке старого военного госпиталя в Дижоне, где растут вековые дубы – симбионты

деликатесного гриба, который, скажем, в Италии стоит от двух до пяти евро... за грамм! Так что итальянский ресторатор, нашедший недавно семикилограммовый трюфель, недурно заработал – интересно, кто же ему помогал? Еще его средневековых предков соседи-французы подвергали несправедливым насмешкам – мол, итальянские дворяне сами пасут своих свиней. Ничего подобного – они просто с помощью дрессированных свиней эти самые трюфеля искали, а это не так просто. Свинья, натасканная на поиск трюфелей, стоит немалых денег, потому что учить ее надо до трех лет – за неделю-другую она обучается находить трюфели, а все остальное время уходит на то, чтобы научить хавронью не съедать немедленно свою вкусную находку. Травят хитрого трюфеля и специально натасканные собаки, а в России их искали с помощью обученных медведей – здесь с медведями издавна особые отношения. Хитрые французские кулинары даже умудрились выращивать культурные трюфеля – это все, конечно, от отчаяния: не растут во Франции, даже в Бургундии, белые грибы! А вы все-таки **возьмите парочку сушеных белых грибков, смелите в кофемолке и добавьте – грибной вкус станет еще четче.**

Пусть все это потушится на сале, недолго, минут 5. Лук и чеснок – пища воинов. Карлу Смелому она бы пришлось по душе, впрочем, его отцу Филиппу Доброму, наверное, не меньше. Он явно любил здоровую пищу, потому и прожил сто шесть лет. В первый раз он женился на Мишель Валуа в пятьдесят четыре года, во второй раз, пережив супругу, – на Изабелле Португальской, в шестьдесят восемь лет. Своего сына, того самого Карла Смелого, он породил в семьдесят три года, а потом, пережив и эту супругу, женился еще и на Бонни д'Артуа – историки не могут установить, когда именно. Очевидно, когда летописец записывал куда следует данные об этом событии, он был малость не в себе, монотонно повторяя: «Не может быть!...» Вот еще довод в пользу употребления жаркого по-бургундски – кто откажется прожить сто шесть лет?

Теперь возвращаем в сковородку мясо и добавляем еще полстакана нарезанного лука, лавровый листик, ложечку сухого тимьяна и главные сокровища Бургундии – рюмку коньяка и стакан красного вина. Знаменитый город Шабли – бургундский. Любимое вино веселого и славного французского короля Анри IV – бургундское вино. Бургундский стиль приготовления мяса широко известен, его отличительные признаки как раз в том, что мясо тушится с луком, грибами и красным вином. Есть в Бургундии и белые вина. Великое имя Шабли – как раз имя бургундских вин, производимых из белого

винограда шардоне. Но пожалуй, большей славы достигли бургундские красные вина, практически все произведенные из единственного сорта винограда – пино нуар. С XII века вино становится важнейшим экспортным продуктом этого края.

Французское вино – чудо и гордость Франции, и мало кто поверит, что всего сто пятьдесят лет назад оно могло исчезнуть с лица Земли. В 1864 году во Франции впервые обнаружили маленького американского жучка – филлоксеру, а уже через несколько лет он уничтожил почти все французские виноградники. Великие вина исчезали с лица Земли на наших глазах. Чудом было найдено спасение, европейские сорта обули в американские тапочки. Стали высаживать американский виноград, практически несъедобный, но устойчивый к филлоксере, и прививать на него знаменитые французские шардоне и пино нуар. Каков был вкус бургундских вин до этой катастрофы, скажу прямо, мы не узнаем никогда, но благодаря титанической работе виноградарей и эти вина хороши! Насколько они хороши, знают гурманы, насколько дорого – знает любой, кто попытается их купить. Так что теперь слова «Котд'Ор», «Шатийон», «Пуйи-сюр-Луар» и божолезнакомы и тем, кто дижонское шардоне закусывает соленым огурцом, а пино нуар пьет из граненого стакана. Карл Смелый такого просто велел бы сбросить с самой высокой дижонской башни. На то он и Смелый – так случайно не назовут. Кстати, какие забавные прозвища у бургундских герцогов, да и у французских королей! Герцог Жан Бесстрашный, о котором я уже упоминал чуть выше, пытался отобрать корону у французского короля Карла Безумного, кстати – сына Карла Мудрого. Ничего не вышло – его убили, с Бесстрашными обычно так и поступают. С прозвищами французских королей – вообще полное разнообразие! Царствовал в VIII веке Пипин Короткий, храбрый воин ростом в целых сто тридцать пять сантиметров, чуть короче собственного меча – пожалуйста, лет через шестьсот пятьдесят садится на престол Филипп Длинный, прошу любить и жаловать. Людовики в основном народ почтенный – первый Благочестивый, девятый вообще Святой, четвертый почему-то Заморский, хотя француз не хуже прочих. Филипп IV вообще Красивый – а остальные, что ли, уроды? Уроды, уроды – Людовик VI Толстый, Карл III Простоватый, Карл IV Рыжий, Людовик X Сварливый,

Иоанн I Посмертный, а Людовик II – тот вообще Заика. Кстати, он еще и единственный известный мне Луи II – как же он женился на своей Ансгарде Бургундской, не по любви, небось? Все, как у Евгения Шварца, – Георг I, прозванный за его подвиги Великим, Георг II, прозванный за его подвиги Обыкновенным, и

далее все то же – Георг III Распущенный, Георг V Ненормальный, Георг VI Отрицательный, Георг VIII Малоокровный, Георг X Тонконогий, Георг XII Антипатичный, Георг XIII Наглый и, наконец, ныне царствующий Георг XV, прозванный за его подвиги Бородатым...

Добавьте туда пол-ложки сухой горчицы - ее в столице Бургундии Дижоне делали так замечательно, что преподносили в качестве подарка французским королям, и те с удовольствием принимали. В Дижоне даже музей горчицы есть. Для нас дижонская горчица, конечно, сладковата, но в мире она не в пример более популярна, чем наша, а сортов ее не перечесать – выпускаются даже ее деликатесные виды с анчоусами и теми же трюфелями. Но мы не будем беситься с несуществующего жира – **нет сухой горчицы, так возьмите чуть больше ложки нашей обыкновенной и варите все вместе до мягкости мяса** - кулинару надо иметь несколько больше терпения, чем Карлу Смелому. Тот таки доигрался до войны со швейцарцами, которые были совершенно не рыцари, люди простые, потому выкупа за пленных им никто не платил, вследствие чего и они в плен никого не брали. Из шлема убитого швейцарский солдатик выковырял вделанный туда алмаз, пятьдесят три карата чистейшей воды, и продал полковому капеллану за один гульден. Вскоре его продали за сумму всего в миллион раз большую – искренне надеюсь, что бедный солдатик никогда об этом не узнал. А его новый владелец барон де Санси как-то послал слугу заложить алмаз, на слугу напали грабители, и тот, видя, что от убийц не спастись, перед смертью назло бандюгам драгоценность проглотил, в результате чего барон и смог вернуть себе свое имущество, раскопав могилу и распоров бедняге живот – покойнику все равно. А в середине XIX века именно этот алмаз заводчик Анатолий Демидов подарил на свадьбу своей супруге Авроре, что интересно, Карловне. А не воевал бы Карл Смелый с кем ни попадя – глядишь, еще и пожил бы. И звался бы Карл Разумный, что плохого?

Как мясо стало мягким – считай, готово. Поскольку алкоголь из вина и коньяка выкипел в первые три минуты, налейте еще бокал красного бургундского – высокий, чуть сужающийся сверху, чтоб не упустить аромата, хорошо промытый чистой водой уже после обычного мытья, потому что даже намек на запах моющего средства такое вино просто убьет (кстати, по этой же причине курить рядом с бургундским не такое уж и комильфо). Чуть охлажденного, но не холодного, градусов пятнадцать в самый раз будет. И с должным благоговением приступайте к дегустации – вы потрудились и достойны награды.

Вот Остап Бендер языков не учил, а то прочел бы на купленном ордене Золотого Руна его девиз: «Цена труда – не малая». Бургундский это орден, как раз Филипп Добрый его и учредил. Насладитесь заслуженной наградой за труды, и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

1кг говяжьей вырезки, 200 г шпика, 200 г шампиньонов,

2 белых сушеных гриба, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, рюмка коньяка, стакан красного сухого вина, лавровый лист, майоран, соль, перец.

ЗАПЕКАНКА «ОДИН К ДЕСЯТИ»

Ирландия

Если на календаре 17 марта – самое время приготовить что-то ирландское. День святого Патрика – национальный праздник не только всего ирландского народа, но и его многочисленных почитателей на всех континентах. Во всяком случае, в Москве его отмечают гораздо с большим шумом, чем, скажем, день покровителя Англии святого Георгия. Англичане могли бы обидеться, но даже не в этом дело – святой Георгий, помимо Англии, покровительствует и конкретно Москве, а вот пожалуйста... Но я как раз не против – почему же не почитать святого, который не только обратил Ирландию в христианство миром, без насилия, но и истребил там всех ядовитых змей? Их в Ирландии, кроме зоопарков, действительно нет – доказательство весьма убедительное, если бы нельзя было точно таким же путем доказать, что святой Патрик истребил в моей родной Одессе львов и тигров, которых там тоже давненько не видели. Ладно, ну их, змей, кто их вообще в Ирландии, кроме самого святого Патрика, видел?

Что будет главным компонентом этого блюда – понятно. Есть в мире страна, где главным продуктом уже много веков является картофель, потребление которого доходило там, по некоторым источникам, до трех килограммов в день... И с чего вы решили, что это Белоруссия? Откуда они возьмут столько картошки? Нет, это другая страна. Это страна, где пьют пиво из бутылки с длинным горлышком, поскольку доктор велел держаться подальше от алкоголя. Это страна, где многие считают, что уличные фонари – это специальные приспособления для ходьбы. Это страна, народ которой уверен, что Господь Бог дал им виски для того, чтобы они не захватили весь мир. Добро пожаловать в Ирландию, «Cead Mile Failte», что в переводе с гэльского означает «сто тысяч приветствий» – темпераментная ирландская натура на приветствиях не экономит, куда там японцам со своим «Банзай!», желающим всего десять тысяч лет жизни, в десять раз меньше, надо же! Готовим гордость ирландской кухни, одно из самых известных в мире ирландских блюд – запеканку «Один к десяти».

Начнем с основных компонентов, которые и пояснят нам, почему это блюдо называется «Один к десяти». Возьмем 100 граммов баранины – вот такусенький кусочек – и килограмм

картошки. Два этапа ирландской кухни в одном блюде – ее ведь так и делят: на докартофельную и картофельную. Докартофельная, что для острова понятно, начиналась с морских гадов и ракушек, приправленных дикорастущими травками, а с приходом в Ирландию кельтов, лет этак две с половиной тысячи тому назад, кухня стала в основном мясо-молочной, точнее – мясной, ведь молочные продукты ирландцы называли «белым мясом» (а сыворотку, с типично ирландской логикой, – «зеленым молоком»). Помимо домашней скотинки, ирландцы активно поедали дичь. Главной наградой для героев кельтских мифов было право делить мясо убитого на охоте дикого кабана, и отстаивалось это право потоком изощреннейших оскорблений, составляющим значимую часть ирландского эпоса, в адрес возможных конкурентов. Парадным мясом считались тюлени и барсуки, дешевой народной едой – кабаны и ежи, которых, как и птицу, обмазывали глиной и запекали в золе, потом просто обламывали твердую глиняную корочку с иглами и перьями. А рыба была деликатесом, особенно лосось. По народному поверью, где-то в ирландских водах плавает лосось, содержащий всю мудрость мира. Кто его поймает и съест, к тому она и перейдет. Похоже, что он до сих пор плавает себе спокойно... Ячмень, овес, грибы, водоросли, дикие травки – все было достаточно разнообразно. Настолько, что в Ирландии так и не образовалось особой кухни для знатных людей – еда простолюдинов их вполне устраивала.

Картофельный период начался не от хорошей жизни. Норманны, завоевав остров, запретили охотиться, англичане сгоняли крестьян с их земель – и тут весьма кстати оказался привезенный испанцами урожайный заморский клубень. Даже сейчас, когда кухня ирландцев стала разнообразнее, 140 килограммов в год – это их норма, включая стариков и грудных младенцев. Кто любит картошку более, чем ирландцы, даже затрудняюсь сказать. Во всяком случае, ирландские патриоты-фении на своих собраниях, посвященных борьбе против английского ига, ели не картошку-кормилицу-они демонстративно загрызали и пожирали апельсины. Почему? Да очень просто: апельсин, orange – символ ненавистного Вильгельма Оранского, короля Англии, который захватил Ирландию, лишив ее остатков независимости. До сих пор на флаге Ирландии три полосы. Зеленый – это национальный ирландский цвет, символ Изумрудного острова, именно так называют Ирландию издавна. Оранжевый – цвет оранжистов, ирландцев-протестантов из Северной Ирландии, а между ними – белая полоса, которая должна символизировать мир. Именно она,

как и все белое, пачкается легче всего, мира в Ирландии до сих пор не видать. Колония и бывшая метрополия могут сводить счеты столетиями. И сейчас в Англии продается ирландский кубик Рубика – полностью зеленый и совершенно неподвижный, ирландская кружка – с ручкой внутри, а также карточка Ирландского клуба интеллектуалов с надписью «I. Q.=1» (I. Q. среднего человека равно 100). Ирландский журналист с возмущением приводит эти факты и тут же пишет: «Вот мы другое дело – разве что рассказываем о том, как англичанин, желая поддеть ирландца, крикнул ему: „Святой Патрик – ублюдок!» Тот не ответил. Англичанин решил изменить тактику. „Святой Патрик – англичанин!» – воскликнул он. „Да, – буркнул ирландец. – Что-то похожее ты только что говорил». Но это журналист уже называет «остроумным протестом ирландцев против английской спеси». Похоже, что мириться им еще и мириться...

Нарежем мелко мясо. Мясо в Ирландии в свое время было не ахти, а уж когда картошки не хватало, начиналось бедствие. Ирландия – единственная страна Европы, в которой население за последние несколько столетий не увеличилось, а уменьшилось, причем более чем в два раза. Картошка, конечно, культура урожайная, но если кроме картошки мало что выращивают и вдруг именно на нее наступает неурожай, спасения искать негде. Во времена великих картофельные неурожав середины XIX века ирландцам оставалось выбирать между двумя возможностями – умирать от голода или уезжать в Америку. И теперь ирландцы – одна из основных национальных прослоек в Штатах, причем английская уверенность в их незаконопослушности американцев не касается, там они составляют костяк личного состава пожарных и полицейских, опору закона. Президент Рейган перед выборами всегда ездил в маленький ирландский городишко, где жили его предки, чтобы побудить соплеменников голосовать за него. Это много голосов – в Нью-Йорке больше ирландцев, чем в Дублине. Впрочем, какой Дублин! Бале-аха-Клиах – вот как должен называться этот город на государственном языке Ирландии. С появлением независимости ирландцы объявили древний язык бардов государственным языком, и таковым он продолжает быть, несмотря на то что в дублинских гостиницах специально нужно искать человека, который говорит не по-английски, а на этом языке – гэльском, и хотя бы чуточку его понимает. Смешно? Мне, одесситу, – не очень. А что касается бардов, в Ирландии их, наверное, было столько, сколько во всем остальном мире. Родившемуся ирландцу, собственно, и дорога-то была в одно из трех мест на выбор: или в друиды – священнослужители, или в филиды – законники, или в барды –

певцы. И еще в XVII веке в школах бардов обучалось до трети населения Ирландии. Очень просто было установить, настоящим ли бардом является тот, кто себя за него выдает. Он должен был знать три песни – песню, вызывающую смех, песню, вызывающую слезы, и песню, вызывающую сон. Вот такими искусниками были ирландские барды, что же касается наших, большинство владеет только третьим из этих искусств. Лиха беда начало...

Режем теперь меленько картошку. Ирландская хозяйка, которая знает только сто блюд из картошки, считается бестолковой и неумелой. Ирландцы пекут из картошки хлеб, смешивая натертый сырой и размятый отварной картофель, добавляя для солидности немножко муки. Они готовят блинчики из картофеля с мукой, оладушки из картофеля с репой в пропорции два к одному, замечательные, необычные и очень вкусные блинчики из картофеля и яблок – фирменное блюдо к любимому ирландскому празднику Хэллоуин. Свое знаменитое картофельное пюре «мешад потейтос» они довели до полного совершенства, добавляя в него не только молоко, но и натертый лук. Зайдя в ирландский магазин, вы расстроитесь: что, мол, за картошка – она грязная, а наша мытая... И зря – ирландцы никогда не моют картошку, они знают, что мытая картошка хуже хранится. Добавка в картошку мяты, тмина, петрушки в Ирландии – обычное дело. А знаменитое ирландское рагу без картошки немыслимо. И не слушайте насмешника Джерома, который обрисовал ирландское рагу как смесь всего того, что на данный момент не удосужились выкинуть на помойку. Ирландское рагу – это слои баранинки, картошечки и лука – тушится очень долго на очень маленьком огне. А подают его обычно с маринованной красной капустой. Попробуйте – пальчики оближете. А то, что любые объедки, залежавшиеся в холодильнике, могут туда добавить для разнообразия вкуса, говорит только об одном – что не сыскать никого экономней ирландцев. Старый анекдот повествует об ирландском суде. «Подсудимый Флаерти, вам предоставляется выбор. Пять фунтов стерлингов или месяц тюрьмы». – «Отлично, ваша честь, я выбираю пять фунтов. Где я могу их получить?»

Теперь замесим тесто, удивительно простое: 100 граммов муки, 50 граммов маргарина, яйцо, щепотка соли, и оставим его на полчаса постоять. Мясо, картошка, мука – блюдо достаточно сытное. Покушать ирландцы любят, и типичный ирландский завтрак, состоящий из фри, или поджарки, то есть сосисок, бекона, черного пудинга, белого пудинга, тостов и яичницы (всего по парочке кусков, и все очень хорошо прожарено) и запиваемый морями чая с молоком и молока без чая, привел

отдававшего его россиянина в состояние полной неработоспособности. Тот даже заявил, что понимает, почему Ирландия десятилетиями не вылезала из экономического кризиса – заставить работать после такой еды не у всех хватает воли. Зря он так – сейчас Ирландия как раз достаточно успешна, например в компьютерных технологиях, что и нам бы не помешало. Тем паче сходство ирландцев и русских констатировали многие – и по мистическому умонастроению, и по любви к веселым посиделкам, а уж в манере запивать виски пинтой черного «Гиннеса» столько родного, что уж дальше некуда! Виски – то же самое, что водка, ведь вода по-кельтски как раз «виск».

Разведем пару бульонных кубиков – нам понадобится довольно много крепкого бульона, примерно литр. Ирландки умеют готовить своим мужьям настоящий, качественный крепкий бульон. Недаром ирландская народная мудрость учит нас: лучше ирландской жены может быть только одно – ее отсутствие! Впрочем, Ирландия – страна католическая, подчиненное положение женщин там сохранилось до сих пор. С тех пор как Италия сдалась и разрешила разводы, Ирландия оставалась единственной страной Европы, где так просто от жены не избавиться. Правда, некоторые шаги в достижении женского равноправия здесь отмечены. Ирландкам разрешено делать предложение понравившимся им парням. Но всего один день в году. Как вы думаете, какой? Правильно, 29 февраля. Чтобы этот ужас хотя бы не происходил каждый год. Тем паче и нравы в здешних краях строгие – здесь девушка до сих пор может пожаловаться матери: «Больше не буду встречаться с Патриком, он знает кучу неприличных песен!» – «Как? Он при тебе их поет?» – «Попробовал бы только! Но он их насвистывает!»

Поставив на место своих женщин, ирландцы получили возможность отдаться творчеству. Значительную часть великой литературы нелюбимой ими бывшей метрополии составляют ирландцы – и какую часть! Свифт, Шоу, Уайлд – можно сказать, вершина английской литературы – ирландцы все до единого. Ну а Джойса они считают сугубо своим, ирландским писателем – он же прожил всю свою жизнь в Дублине. Очевидно, скоро в Ирландии появится новый национальный праздник – Блумсдей, ежегодно тысячи людей приезжают в Дублин, чтобы восстановить события, которые происходили 16 июня 1904 года, тот самый один день, в который уложилось все действие романа Джойса «Улисс». Праздник назван, естественно, в честь главного героя романа,

Леопольда Блума. Наверное, в благодарность за то, что Джойс так прославил Ирландию, его книге пришлось пройти через несколько судов, пока ее разрешили напечатать.

Талантливых ирландцев – пруд пруди, о многих из них знает весь мир. Знаменитый герой литературы и кино Дракула тоже вышел из-под пера ирландца, Брэма Стокера. Интересно то, что ирландцы эту книгу очень любят, воспринимая как сугубо антианглийскую. Дело в том, что главный ее герой не только пьет кровь, но в придачу сух и неэмоционален.

Ну а теперь возьмем керамическую или стеклянную посуду, положим туда мясо с картошкой, посолим, поперчим и дольем бульоном, вот так, как раз, чтобы он покрывал мясо и картошку. А теперь раскатаем тесто и этой лепешкой залепим наш сосуд. Правда, красивая идея? Ирландцы – эстеты. Даже ирландские болельщики избрали своим гимном не какую-нибудь разухабистую попсу, а увертюру Рихарда Штрауса «Так говорил Заратустра». Вы знаете эту мелодию, ею начинается каждая передача «Что? Где? Когда?». Так что в Ирландии даже фанаты стоят на уровне знатоков и, наверное, потому меньше хулиганят, чем их английские собратья. Интересно, что Хулигэн – это фамилия ирландской семьи, которая в 1890 году в Юго-Восточном Лондоне всем надоела своим безобразным поведением и ввела сначала в английский, а потом и во все языки мира новое слово «хулиган». Фамилия Хулигэн действительно распространена в Ирландии. Не менее чем другая фамилия – фамилия одного из управляющих ирландским имением, который вел себя настолько омерзительно, что в 1880 году арендаторы полностью прекратили разговаривать и поддерживать с ним какие-либо отношения. Его фамилия была Бойкот. Вот два ирландских слова, ставших международными. Какие еще черты характера ирландцев следует отметить? Пожалуй, гордость и чувство собственного достоинства. Рассказывают, что учитель-англичанин спросил школьника-ирландца: «Как тебя зовут?» – «Патрик О'Доннел», – ответил тот. «Нужно говорить „сэр!“, – сказал ему учитель. «Сэр Патрик О'Доннел», – немедленно ответил ученик. И это уже не говоря о горничной-ирландке, которую предупредили: «Кэтлин, наша семья завтракает утром ровно в восемь», на что горничная отвечает: «Прекрасно, мэм, я к этому времени еще не проснусь, начинайте без меня!»

Возьмем нашу емкость и поставим в духовку на очень слабый огонь, 140 градусов хватит, но выпекать будем полтора-два часа. Куда торопиться – ирландцы все делают тщательно и обстоятельно. Даже перед тем как лечь спать, они ставят на ночной столик перед кроватью полный стакан с водой, а рядом пустой стакан. Полный – на случай, если проснется и захочется пить. А пустой – на случай, если проснется, но пить не захочется. Впрочем, верю я этой истории мало – неужели в

стакане вода? Не согласуется с самым коротким ирландским анекдотом всего из четырех слов: «Проходит ирландец мимо паба...»

Вот и готова замечательная запеканка «Один к десяти». Простое, дешевое и вкусное блюдо, оно нравится ирландцам, но не хуже будет восприниматься и нами. Готовьте, пробуйте и наслаждайтесь, водкой его запивать совершенно не хуже, чем темным «Гиннесом». Для любого жителя Изумрудного острова «Гиннес» – это святое. Недаром они с удовольствием рассказывают, как на всемирном конгрессе пивоваров в баре во время перерыва американец заказал свой родной «Будвайзер», мексиканец – мексиканскую «Корону», а представитель «Гиннеса» потребовал пепси-колу и пояснил: «Раз никто пива не пьет, то и я не буду!» Если и вы не будете пива – **попробуйте ирландский кофе.** Приготовить его просто – это кофе пополам с виски, только именно ирландским, его мягкий вкус больше подходит к кофе, а с жестковатым шотландским виски **черный чай** сочетается лучше. Впрочем, чем бы «Один к десяти» ни запивать, все равно выходит вкусно, сытно и основательно. Не пренебрегайте этим блюдом, приготовьте его непременно, и приятно вам аппетита!

Ингредиенты

100 г баранины, 1 кг картошки, 100 г муки, 50 г маргарина, 1 яйцо, 2 бульонных кубика, соль, перец.

ГЛАЗ ШОТЛАНДСКИЙ

Сегодня мы будем готовить не торопясь. Будем волынить – готовить блюдо шотландской кухни, а шотландцы, как известно, обожают волынку. Нет, это, конечно, музыкальный инструмент, но весьма своеобразный. На вопрос, как услышать, что волынка фальшивит, шотландцы отвечают: очень просто – надо дунуть в волынку, причем все равно в какую! Саму же игру на волынке они сравнивают с метанием копья с завязанными глазами – не нужно уметь это делать слишком хорошо, все и так обратят на тебя внимание. Зато шотландцы точно знают, кто такой джентльмен – это человек, который умеет играть на волынке, но не делает этого. А может ли быть вкусным блюдо у народа, заработавшего себе репутацию невероятного скупердяя? Не верьте, это все соседи злые! Когда Иаков VI Шотландский после смерти своей матери, Марии Стюарт, по воле ее убийцы, Елизаветы I, стал королем Иаковом I Английским, он навез с собой кучу шотландцев, чтобы иметь хоть какую-то поддержку в чужой стране, народ они были небогатый, как все горцы, но к королю близкий. Нужно что-то большее, чтобы заслужить злобные анекдоты? Шотландцам хватило. В принципе, ситуация частая и очень узнаваемая: Брат Большой да Брат Меньшой. Англия и Шотландия, Франция и Бретань, Канада и Квебек, Россия и Украина, а вон у Испании сразу два младших братика – выдержанная Каталония и буйная Эускади, по-нашему Страна Басков. Не думайте, что если российский братик отделился и зажил своим домом, а прочие нет, то и аналогия неточна. Если доход на душу населения в любой из этих сладких парочек упадет до советского, моргнуть не успеете, как перед зданием ООН придется вывешивать новые флаги. И так на канадском референдуме Квебеку десятых долей процента не хватило. И не говорите, что россияне и украинцы суть народы родственные, а прочие парочки и языка-то друг у друга не понимают – про Чехию со Словакией забыли? А шотландцы действительно другой народ. Они как раз и есть те самые загадочные и эмоциональные кельты, которые раньше Рим в страхе держали, до Турции дошли, оставив свое малость видоизмененное имя целому району Стамбула – Галата. Все у кельтов было. И приводившая в восторг Генриха Гейне уникальная система отношений «должник – заимодавец», при которой можно было договориться о возвращении долга на том свете (очевидно, по текущему курсу угольков). И крайне действенные военкоматы, спартански просто решившие проблему явки призывников в казармы – явившегося последним просто

сжигали заживо у всех на глазах, вместе с конем и в полном вооружении (искренне надеюсь, что их нынешние коллеги этого текста не читают – у них как раз дефицит свежих идей). И уникальная храбрость, позволяющая кидаться на строй римского легиона с такими мечами, что после нескольких ударов доблестным кельтским воинам приходилось втыкать их в землю и хоть как-то выпрямлять ногой – гнулись, гады! А кончилось тем, что до 1921 года не было в мире ни одного государства кельтов, были области, исторические провинции, куцы автономии, и все! Да и после появления Ирландии ситуация изменилась в основном формально. Слетайте на досуге в Дублин и спросите у любого местного жителя, что он об этом думает, но непременно по-гэльски – получите много информации уже из того, поймет ли он вас вообще. А ведь кухня у всех кельтов, в том числе и у шотландцев, очень интересная, и блюдо, которое мы сейчас приготовим, заслуживает всяческого внимания – хотя бы потому, что оно забавное. Итак, готовим шотландский глаз!

Начнем с приготовления фарша. Килограмм мяса, большая луковица, соль, перец, треть замоченного в молоке батона. Какое брать мясо? Англичане взяли бы говядину или свинину, украинцам, наверное бы, понравилась чистая свинина. **Шотландцы предпочитают баранину**, и понятно почему – какую еще скотину можно выращивать на склоне суровых гор? Берите что хотите, хоть курятину, хоть индюшатину, хоть смесь нескольких мяс – получится вкусней и изящней, – а мы для национального колорита возьмем баранину.

И кусок бараньего же салца, хотя и небольшой. На берегах разделяющей Шотландию с Англией реки Твид и на склонах гор Шевиот должны водиться именно овцы. Ткани твид и шевиот получили свое прозвище именно отсюда. Впрочем, получить свое прозвище у шотландцев, учитывая свойственный им добрый юмор, так похожий на отношение украинцев к соседям, просто, но не всегда радует. Недаром жаловался один шотландец: «Я выстроил дом своими руками, до единого кирпичика, и что же, соседи прозвали меня Макферсон-архитектор? Нет! Я посадил свой сад сам, своими руками, каждое деревце, и что же, соседи прозвали меня Макферсон-садовод? Нет! Я сам построил мост через соседнюю речушку, сам собрал по бревнышку, и что же, соседи называли меня Макферсон-мостостроитель? Нет! Но стоило мне трахнуть одну-единственную козу...»

Промелем фарш дважды и еще выбьем. Взяли рукой и бросили, взяли и бросили. Хорошенько размешали, до максимальной однородности. Архаичность и трудоемкость

присуща старым кухням, сохранившим свою специфику и не сметенным в общую массу страшной новой метлой – французской кухней. Для шотландцев этот риск был особенно велик, потому что именно французы были их традиционными союзниками в борьбе с англичанами (вспомните хотя бы «Квентина Дорварда» – французских королей охраняла именно шотландская гвардия), и поэтому все французское принималось на ура. Впрочем, задача шотландцев была несколько иной: не только не стать похожей на кухню французов, это уж как получится, но и любой ценой не быть похожей на кухню ненавистных англичан. Так что у шотландцев никакого фэйф о'клока, чай не в пять часов, а в семь, обязательно с копченой рыбой и кучей сладкой выпечки, после шотландского чая никакой ужин все равно в глотку не полезет. Англичане любят ростбиф с кровью – шотландцы тушат и прожаривают мясо весьма основательно, до полной готовности, да еще в основном и баранину, а не любимые по ту сторону Твида говядину и свинину. Да и рыбу шотландцы едят копченой и отварной, а не жареной, да еще и в кулечке именно из газеты «Санди тайме», как эти чертовы сассенахи – так шотландцы называют англичан, и докапываться до точного перевода этого слова я не хочу, вряд ли это что-то хорошее. Впрочем, сосед есть сосед, и уже трудно разобрать, шотландцы или англичане первыми придумали есть на завтрак овсянку – скорее, все-таки шотландцы, в горах плохо растет не только пшеница, но и рожь, только овес для порид-жа и ячмень для виски. Вот о пудингах Вильям Похлебкин пишет, что это точно шотландская идея, перенятая англичанами, и что настоящий шотландский пудинг – что черный кровяной, что белый из овсянки с луком и салом – готовится два дня, на что ни у каких англичан выдержки не хватит. А что еще делать в горах, особенно народу очень экономному? Правда, не знаю, верно ли то, что шотландцы время от времени берут из банка все свои деньги, внимательно смотрят на них, а потом говорят обалдевшему кассиру: «А теперь положите их обратно на счет, я хотел просто убедиться, на месте ли они!» Честно говорю, не хочется верить, что самая большая на острове Великобритания пещера возникла потому, что проходящий шотландец уронил мелкую монетку в лисью нору. И уж совсем не знаю, как относиться к истории о том, как умирал один шотландец. «Не забудь, – говорил жене он шепотом, – наш сосед должен нам пятьдесят фунтов!» – «Помню, помню», – ответила жена. «А другому соседу мы должны три фунта!» – «Господи, опять он бредит!» – сказала жена. Впрочем, я уже писал, откуда это взялось. Эти добрые английские соседи рассказывают, что в шотландские кондитерские продавцами берут только

диабетиков. Впрочем, шотландцы привыкли и совершенно спокойно относятся к истории о шотландском грабителе, который разбил кирпичом витрину ювелирного магазина, совершенно безнаказанно вытащил оттуда кучу красивых цапок, но попался на следующий день в руки полиции, устроившей засаду на того, кто придет забрать кирпич. Они даже находят в своем национальном характере массу удобств, гордясь тем, что один шотландский полицейский может разогнать любую демонстрацию без всяких спецсредств – просто снимет шлем и бесстрашно пойдет в буйную толпу, предлагая сделать небольшой взнос на благотворительные нужды, и поди еще потом этих маргиналов догони...

Ну а теперь отварим шесть яиц вкрутую. Отварим именно вкрутую, хотя бы потому, что англичане обожают яйца всмятку. Впрочем, были и другие влияния на шотландскую кухню. Например, есть рыбу и морепродукты научили шотландцев пришедшие викинги. Они же принесли на их суровую землю такой божий дар, как брынза. Не стоит благодарности, награбили они явно больше. Правда, порой, приходилось им, идя за шерстью, возвращаться стриженными, как Гарольд Гар-драд, муж дочки Ярослава Мудрого, оставивший в британской земле все свои без малого два метра. Кстати, почему Гардрад – потому что муж дочки киевского князя? Даже «жестокий» – переводить неправильно, «кровожадный» – это как минимум. Так что кровяную колбасу шотландцы едят тоже. А жены своей он слушался явно недостаточно – иначе бы и на британский остров с грабительским набегом не лез бы, и жив бы остался, и передал бы шотландцам еще что-то, кроме брынзы. Кстати, шотландцы ее полюбили и даже создали свои виды овечьей и козьей брынзы – оркни, не от толкие-новских чудищ, а от Оркнейских островов, которые побыли под викингами достаточно долго. С тех пор моллюски прочно вошли в шотландскую кухню, а лосось даже стал признанным деликатесом, причем долгое время шотландцы плохо верили, что лосось водится еще где-то, кроме их горных рек. Явление достаточно распространенное в отдаленных регионах – архангелогородцы тоже долго не могли поверить, что их любимца семга водится не только в Северной Двине, а насчет черной икры некоторые астраханцы, по-моему, до сих пор уверены...

Яйца отварили, охладили, очистили. А теперь, внимание – начнем изготавливать шотландские глаза. Берем достаточно большой кусок фарша, всей ладонью, лепим из него лепешку, оборачиваем в нее яйцо и перекидываем из руки в руку до тех пор, пока не получится плотная котлетка

практически без шва, и так поступим со всеми шестью яйцами. Конечно, сейчас все будут рассуждать: легко облепить яйцо фаршем, а как вы такую котлетку зажарите? Она потрескается, она распадется, яйцо будет отдельно, а фарш отдельно! При жарке может действительно получиться всякое, но мы применим гораздо более изящный кулинарный прием, в стиле шотландской кухни, где любят длительную ферментацию и последующее запекание. **Поставим эти котлетки в холодильник расстояться на короткое время** - ничего страшного, настоящее шотландское виски меньше трех лет не отстаивается, да и то это не шотландское виски, а так, для англичан, которые все равно в нем не разбираются. Кстати, слышали историю о бомже, который принес в пункт сдачи посуды бутылку из-под шотландского виски? Приемщик с ужасом посмотрел на нее и покачал головой: «Нету тары, сэр!»

Хорошо, что вспомнил – ясно, что надо поставить на стол к этому блюду. Конечно же, воду жизни, по-кельтски «ишхе баха». Совершенно как по-латыни – там тоже называли спирт «аква вита». В современном произношении – виски, в современном написании – поди разбери, шотландцы и канадцы пишут «Whisky», ирландцы и американцы – «Whiskey». В оправдание этого и ирландцы и шотландцы со свойственной кельтам терпимостью к соседям заявляют, что и напиток совершенно разный. Как по мне, шотландский и ирландский виски отличаются друг от друга меньше, чем, скажем, цинандали от крымского муската, а ведь и то и другое совершенно спокойно называется вином. Но виски младше вина – только 28 мая 1494 года в налоговый список Шотландского казначейства за № 305 была занесена запись о том, что брат Джон Кор из Линдоресского аббатства, что в Файре, получил восемь снопов ржи для производства виски, и это было самое раннее упоминание названия этого напитка в документах. Эта запись стала поводом отметить в 1994-м День шотландского виски – наилучшим возможным для этого способом, то есть путем массированного уничтожения высших сортов юбиляра. Не забывайте, что при этом занятии вовремя остановиться важно, но очень трудно – шотландская народная загадка о виски гласит: «Одна порция этого напитка – нормально, две – слишком много, а три и больше – слишком мало». Кстати, о порциях – на родине виски это мацюпусенькая рюмочка граммов на тридцать, так что напиться допьяна шотландцам трудней, чем нам, хотя они как-то справляются, разве что времени больше уходит. Как определить качество виски? Попробуйте, конечно, по выдержке, но помните, что виски есть чистое – malt и купажное – blended. С чистым все

проще – сколько на бутылке написано, столько лет его в дубовых бочках и выдерживали. А насчет смешанного будьте осторожны – то, что написано на бутылке, верно только для самого выдержанного из сортов смеси, а его, может быть, в бочку пипеткой капали. Виски, как и пиво, – напиток в основном ячменный, и чуждых европейской культуре алкоголизма японцев, налпивших на первой закупленной партии виски этикетки с надписью «Изготовлено из лучшего шотландского винограда», немедленно заставили эту клевету с каждой бутылки содрать. Ну японцы дают, могли бы и догадаться – сами свое сакэ благополучно из риса гонят, а откуда в Шотландии винограду взяться?

Теперь смажем дно противня майонезом - это достаточно универсальное кулинарное средство: и соус к салату, и создание нужного вкусового оттенка для мяса, и средство для получения на мясе красивой и прочной румяной корочки. **Выкладываем на противень наши котлетки, а потом щедро обмазываем их майонезом со всех сторон.** Готово, да и смотрится красиво, а это для шотландцев очень важно. Рассказывают, что один длиннородый шотландец попросил цирюльника сделать ему вырез посредине бороды. «Для вентиляции?» – спросил тот. «Нет, – ответил шотландец, – моя жена подарила мне галстук и хочет его видеть». Впрочем, главный предмет шотландской мужской одежды, разумеется, не галстук, а знаменитый килт, шотландская юбка. Шотландцы не боятся того, что в юбках их примут за женщин – любой может заглянуть к ним под юбку и убедиться в том, что это не так, причем никаких сомнений не испытает, ибо шотландцы, в отличие от женщин, никогда не носят под килтами нижнего белья. Единственные, кто в этом усомнился, – брюссельские евробюрократы, которые решили, что ради каких-то горцев не станут усложнять документацию, и потребовали размещать килты только там же, где женские юбки, грозя штрафом в тысячу пятьсот евро. Возмущению шотландцев не было предела, и брюссельским чинушам пришлось откорректировать свои формуляры.

А теперь не поджарим, а запечем это в духовке. 200 градусов, 30-40 минут до румяной корочки. Чтоб выглядели не хуже, чем любимые шотландцами курица или гусь, фаршированные потрохами и овсяной мукой. Но не пересушите, блюдо распадется и не будет красивым. Все должно быть в меру, всегда нужно вовремя остановиться. Как тот шотландец, который поспорил с англичанином, что англичане – вовсе не такие крепкоголовые, а шотландцы не такие скупые, и если англичанин разрешит разбить ему о голову десять бутылок виски, шотландец

заплатит ему тысячу фунтов. Одну бутылку разбил, вторую, третью, англичанину больно, но терпит. Разбита девятая бутылка, шотландец встает и уходит. «Можешь разбить еще одну!» – напоминает англичанин. «Дурак я, что ли? – отвечает шотландец, – если я разобью еще одну, я должен буду заплатить тебе тысячу фунтов!» Вот читаешь такое и начинаешь верить, что, когда к шотландцу пришли за пожертвованиями на строительство нового бассейна, он так расщедрился, что отвалил сборщикам целых три ведра воды!

Ну а теперь, когда все готово, вынимаем котлетки из духовки, даем им чуть-чуть остыть и разрезаем пополам, причем именно вдоль яйца, чтоб в каждой половинке был виден и белок и желток. Правда, похоже на глаз – желток как зрачок, а белок, он белок и есть. **Гарниром может** быть практически любая каша, шотландцы обожают каши, едят огромное количество разных круп, гораздо больше, чем англичане, и какую бы вы кашу ни приготовили: любимую шотландцами перловую, изобретенную ими овсянку, пшенную или даже гречневую, шотландцам мало знакомую, – с этим блюдом все пойдет прекрасно. Попробуйте это достижение шотландской кухни – правда ведь, не только вкусно, но и красиво? Посмотрите в этот шотландский глаз, подмигните ему, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1 кг баранины, кусочек бараньего сала, 6 яиц, 1 луковица, пакет молока, полбатона, соль, перец, майонез.

ЦЫПЛЕНОК ПО-АЛЕКСАНДРИЙСКИ

Есть города украинские, русские, английские, французские, датские, польские – словом, с государственной принадлежностью у большинства городов, исключая какие-нибудь экзотические Цхинвали или Дубоссары, сложностей не возникает. О некоторых городах так просто не скажешь, чей он. Сказать, например, что Одесса город только украинский, или только русский, или только средиземноморский, – уже недопустимо упростить. Даже Лондон не совсем английский город, у любого канадца, индуса, пакистанца и даже американца есть на что в Лондоне претендовать. То же по праву можно отнести к городу, блюдо которого я хочу вам представить. Основанный легендарным собирателем мировой империи и стоящий на стыке великих культур, он слишком много значит и для христиан, и для мусульман, и для иудеев, и для египтян, и для арабов, и для греков. Обычно это свойственно великим портам, ведь моря не разъединяют, а соединяют земли. Готовим цыпленка по-александрійски!

Прежде всего достанем из холодильника тушку курицы – основу не только цыпленка по-александрійски, но и множества вкусных блюд. Приготовим эту курочку хорошо. Хорошая работа – это достойный памятник себе самому. Александр Македонский жаждал себя увековечить. Жажда эта была так неистова, что он провозгласил себя Богом. Учитывая сложный характер человека – за неосторожную фразу заколовшего копьем на пиру одного из своих лучших друзей, не раз спасавшего его в сражениях, – с ним не спорили. Разве что спартанцы преподнесли ему фигу в кармане за две тысячи лет до изобретения оногo, ответив на его честолюбие двусмысленной фразой: «Если Александру хочется быть Богом – пусть будет». Кто об этом вспоминает всерьез? Это не увековечило его память. А вот то, что он основал этот прекрасный город, которому дал свое имя, – это, пожалуй, запомнилось больше. На месте маленькой деревушки Рахола придворный архитектор Денократ размахисто провел широкие проспекты, параллельные морю, и коротенькие улочки, морю перпендикулярные. Эта планировка сохранилась до сих пор. Ориентироваться в Александрии очень удобно. Говорят, что первый план Александрии размечали прямо на земле – ячменной мукой. И вот в одном месте города птицы всю эту муку нагло склевали – Александр даже заволновался, не пророчество ли это, сулящее беду? Но прорицатель его успокоил, сказав, что это предзнаменование, напротив, крайне благоприятное и

означает, что это место станет кормить многих людей. Именно на этом месте, согласно преданию, и воздвигли Александрийскую библиотеку – о ней чуть позже...

Разные времена знала Александрия. И хлебной гавани Рима – почти все самые большие суда того времени нигде и причалить не могли, только там были столь глубокие гавани и вместительные пирсы. И мастерской тогдашнего мира – настолько производительной, что посетивший Александрию император Адриан не удержался от почтительной реплики: «Удивительный город! В нем все работают!» О многих ли постсоветских столицах могут так сказать? Даже александрийские литературоведы были скептически и рациональны. Комментируя главы «Одиссеи», в которых описываются коварные сирены, зазывающие моряков в свои объятия, отдаляя возвращение их домой, они достаточно правдоподобно объясняют, что это за существа – сирены. По их версии, это просто портовые прелестницы, за небольшое вознаграждение предоставляющие мореходам секс-услуги. А александрийские изобретатели вообще подарили миру очень многое. Механик Ктесибий изобрел массу вещей, связанных с водой: пожарный насос, усовершенствованные водяные часы и даже гидравлос – водяной орган. Легендарный Герон Александрийский придумал фонтаны, прообраз теодолита, автомат для продажи воды (жаль, что только святой, а не газированной, в александрийской жарнице на газировку был бы просто бешеный спрос) и даже специальное устройство из медных шаров на цепи и листов жести, чтобы устраивать в театрах гром, чрезвычайно похожий на настоящий. И лишь одно свое изобретение он считал бесполезной игрушкой – эолов мяч. О том, что это и была первая в мире паровая машина, ему, к сожалению, рассказать невозможно...

Ну а теперь смешаем треть стакана меда, густого, засахарившегося, и треть пачки масла. Для цыпленка по-александрийски мед – естественная пряность. Именно в меду первый египетский эллинистический царь Птолемей, верный соратник Александра, который тоже как-то спас его на поле боя и получил даже прозвище Сотер, спаситель, привез саркофаг Александра Македонского, сохранив в меду его тело от разложения. Еще император Октавиан посетил гробницу Александра Македонского и возложил на нее венки. А потом в годы междуусобицы она была разрушена и мумия одного из лучших полководцев цивилизации пропала. Ее не спасла даже надпись: «Я похоронен без ценностей», которая, согласно легенде, долго уберегала могилу от грабителей. Сейчас саркофаг Александра Македонского находится в стамбульском музее. Во

всяком случае, так можно прочесть во многих источниках. Почему Александра? Нашли его в конце XIX века в Турции. На крышке – сцены охоты Александра на льва – это мог заказать для саркофага кто угодно. Но так красивее считать. Кому не хочется иметь у себя хоть что-то, относящееся к великому человеку? «Почему это саркофаг Александра?» – спросите вы у администрации музея. «Ну, мы так его называем, – ответят вам. – Мы же не утверждаем, что это наверняка правда...»

Еще одной особенностью Александрии быта присущая всем портовым городам многонациональность и всегда сопутствующая ей многоконфессиональность. Из пяти кварталов Александрии (ну, по-нашему, это целые районы), со спартанской простотой названных строителями города Альфа, Бета, Гамма, Дельта и Эпсилон, квартал Дельта, например, населяли в основном евреи. Именно там александрийский басилевс Птолемей II нашел без особого труда аж семьдесят два переводчика с иврита на греческий, после чего всем им вручили по копии Священного Писания и заперли поодиночке в разные комнаты: переводите, мол, на греческий, а если хоть в буквочке ваши переводы разойдутся – всех изничтожу! Но, как и положено в красивых легендах, все семьдесят два перевода совпали до мельчайшей кляксоочки, после чего европейская культура приобщилась к великому документу уже без переводчиков, а сам чудесный перевод, сыгравший слишком значительную роль в мировой культуре, чтобы обсуждать ее здесь, получил название Септуагинта – Созданный Семьюдесятью Двумя, Семидесятидвойка, так сказать...

Теперь возьмем острый нож и будем делать прорези в грудке и ножках и запихивать в эти прорези смесь масла и меда. Примерно половина смеси у нас на это уйдет. Много ли вы читали таких рецептов в кулинарных книгах? Может, в великой Александрийской библиотеке, основанной Птолемеем, и был такой рецепт. Ведь уже в первом веке до нашей эры в ней было до семисот тысяч папирусных свитков, не говоря уже о клинописных табличках и воцеленных кодексов с иероглифами. Любoй корабль, приходящий в Александрию, должен был или продать все свои книги библиотеке, или предоставить их для копирования. В свое время один из Птолемеев попросил редкие рукописи, чтобы скопировать, и оставил чудовищный залог в двести талантов золотом. Посмотрел на рукописи, плюнул на залог и решил оставить их себе. Человечество очень много потеряло, когда сгорела Александрийская библиотека. Кто ее сжег? Начиная еще Юлий Цезарь. В пьесе Шоу хранитель библиотеки угрожает Цезарю: «Спаси библиотеку, если не

вмешается история, смерть положит тебя рядом с последним из твоих солдат». Цезарь отвечает: «Смерть всегда так делает, я не прошу лучшей награды». – «Но это горит память человечества», – говорит хранитель. «Позорная память! Пускай горит», – отвечает Цезарь. Скорее, это позор для Цезаря... Не меньший позор для императора Феодосия, ревностного христианина, который в борьбе с язычеством приказал сжечь то, что осталось от Цезаря. Не меньший позор для халифа Омара, который отказался спасти остатки остатков из огня, сказав, что, если в этих книгах написано то, что в Коране, они бесполезны, а если то, чего нет в Коране, они вредны. Не то чтобы меня удивляет такое отношение религии к знаниям, но я не Цезарь, мне жалко памяти человечества. Наверное, не мне одному.

Александрийскую библиотеку недавно восстановили, в этом участвовал весь мир. Норвежские архитекторы спроектировали прекрасное одиннадцатизэтажное здание, в котором одновременно могут работать две тысячи человек. Говорят, что противопожарным мерам в ней уделили экстраординарное внимание – историческая память, ничего не поделаешь... Но сейчас в ней нет и миллиона книг, а, скажем, в Российской государственной библиотеке сорок два миллиона. Станет ли она сменщицей Александрийской библиотеки, пока не понятно. А было бы неплохо – вокруг таких книгохранилищ ученые сами растут, даже поливать не надо. Египетские эллинистические цари свято блюли весьма разумную традицию – воспитателем наследника престола всегда назначался глава Александрийской библиотеки. Практически всегда это был не просто администратор от науки, а видный ученый. Именно глава библиотеки Каллимах, когда число свитков в ней превысило семь тысяч, изобрел и составил первый в мире библиотечный каталог. Руководил библиотекой и знаменитый Эратосфен, впервые измеривший диаметр земного шара, причем необыкновенно точно (это даже не говоря о том, что для этой работы надо четко знать, что Земля – шар, а это и через несколько сот лет после него было не очевидно для большинства его ученых коллег). Он был необыкновенно разносторонним человеком – поэтом, математиком, философом, географом, филологом, астрономом. Что интересно, всюду добивался заметных результатов с такой завидной регулярностью, что даже обозлил прочий ученый люд, и они придумали ему обидную кличку Бета. Каково ее значение, понятно – что во всех этих отраслях знаний он не первый, а второй, как бета – вторая буква греческого алфавита, а перед ней есть еще и альфа... Вот только как же быть с тем, что не все имена тогдашних Альф история до нас донесла, а об Эратосфене

даже в школьных учебниках упоминают? А поди угадай...

Теперь остаток меда с маслом разведем розовой водой. Как ее делать? Две капли розового масла на стакан воды. Это уже арабское влияние. Арабы завоевали этот город еще в первом тысячелетии нашей эры, и сейчас крепость одного из египетских султанов стоит на тридцатиметровой основе, которая когда-то была Форосским маяком. Маяк на острове Форос, на входе в огромную, удобную Александрийскую гавань, считался одним из семи чудес света, да и был им – сто двадцать метров высоты! Гордая надпись на маяке: «Царь Птолемей богам-спасителям на радость мореплавателей» – продержалась недолго. Через несколько десятилетий рассыпалась штукатурка, имя царя исчезло и на твердом камне все увидели имя «Сострат Книдский», так звали архитектора маяка. Царю не удалось украсть у него славу. Хотя мне прискорбен сам конфликт. Почему бы не написать на маяке и имя человека, который приказал его построить и выделил средства, и имя архитектора, который эту волю осуществил?

Искусная конструкция маяка до сих пор поражает воображение. Костер на вершине башни был виден далеко благодаря хитроумной системе металлических зеркал. Маяк был настолько огромен, что на нем разместились и хорошо укрепленная крепость с военным гарнизоном. Путешественники рассказывали о статуях, одна из которых показывала рукой на Солнце и опускала ее вниз, когда Солнце садилось, другая отбивала каждый час, а третья показывала направление ветра. Теоретически это возможно, но что-то я сомневаюсь, чтобы с этим стали возиться. А разрушило маяк землетрясение. Несколько страшных землетрясений опустили город на пять метров и утопили практически всю его античную часть. Сейчас подводные археологи находят там одну за другой удивительные вещи.

Итак, смазали всего цыпленка смесью меда, масла и розовой воды, разрезали пополам и обжарили половинки в жире до золотистого цвета. Хорошее блюдо еще и красиво. Поэтому все уверены, что прославившаяся в истории царица Клеопатра была невероятной красавицей. Пушкин в великолепных стихах описывает, как мужчины соглашались, чтобы провести ночь с прекрасной царицей, ради того на утро лишиться головы. Если какой-то мужчина настолько глуп, что соглашается на такое, голову ему действительно стоит отрубить... Клеопатру любили знатные и знаменитые мужчины: Юлий Цезарь, Марк Антоний. Наверное, действительно, была красавица? Ан нет! Сохранились монеты, на которых видно, что у барышни и фигура не ахти, и щеки одутловаты, и нос на семерых

рос. Дело же не во внешности, а в том, как себя подать... Умная женщина после двадцати пяти как хочет, так и выглядит! Впрочем, о Клеопатре говорили многое. Часть – заведомая ложь, как, например, то, что она растворила в уксусе жемчужину и выпила ее. Если уксус растворяет жемчужину, то, выпив его, здоровье не сохранишь. Часть – истинная правда, и этому удивляются до сих пор. Например, то, что Клеопатра командовала своим флотом и, таким образом, была единственной в истории женщиной-адмиралом. Но флотом-то она командовала плохо, увела его в решающий момент с поля битвы, и Марк Антоний проиграл сражение при Акциуме Октавиану, в результате чего Клеопатра была вынуждена дать ядовитой змее себя укусить. Так что, может быть, женщинам не стоит быть адмиралами.

Особенно неуместно женское командование в Александрийском порту, в котором слишком многое произошло за тысячелетия – и хорошего, и не очень. Это сюда во время печально известного «детского крестового похода» купцы-авантюристы Феррей и Порн (одна фамилия чего стоит – совершенно недетская!) привезли на нескольких кораблях детей со всей Европы – существовало мнение, что взрослые не могут удержать Иерусалим из-за собственных грехов и только безгрешным детям это дано. Правда, до Иерусалима дети не добрались – brave купцы прямо на месте, не отходя от пирса, продали всех деток в рабство, чем, собственно говоря, крестовый поход и закончился. Это здесь в 1789 году при входе в гавань затонул французский фрегат «Патриот», и, хотя никто из людей не погиб, последствия были ужасны – пропало все научное оборудование и пришлось отказаться от главного инженерного проекта, который в своем египетском походе вынашивал Наполеон. Проектом была постройка Суэцкого канала, которая из-за этой катастрофы отложились более чем на столетия. Это при обстреле фортов, прикрывающих вход в Александрийскую гавань, командуя одним из кораблей английского флота Фишер, будущий легендарный крестный отец дредноутов и линейных крейсеров, в ответ на паническое замечание старпома: «По нам пристрелялись, нужно отойти!» – хладнокровно ответил: «Ничего подобного – подойдем ближе». Он был совершенно прав – прицел сбивается при подходе так же, как и при отходе, а самому стрелять удобней.

Ну а теперь подадим этого цыпленка, половиночками на блюде, с большим количеством риса и обязательно посыпьем его молотыми фисташками и резаным имбирем.

Вот теперь этот цыпленок будет достоин великого города, имя которого он носит. Александрии быта чертова уйма, где бы

Александр город ни основывал, там его и именовал удивительно однообразно, даже в Украине один есть (правда, название иного происхождения, здесь царствовали и другие Александры, не столь заметные, как Александр Номер Один На Все Времена). Но если кто-то сейчас произнесет «Александрия» – никаких сомнений: для ее посещения нужна именно египетская виза. Даже такой житель Александрии, как секретный агент Фокс Малдер, герой всемирно известного сериала «Секретные материалы», не смог выдвинуть свой уютный городок в американском штате Вирджиния на первое место – X-Files то ли были, то ли нет, а насчет Александрийского маяка, знаете ли, никаких сомнений! Правда, следует отметить, что и вирджинская Александрия – городок достаточно замечательный. На стоянке автомашин возле местной баптистской церкви действительно оставляют свои кары только прихожане. Думаете, помогает объявление: «Только для прихожан!»? Вряд ли – обычно это слабо действует. А вот приписка к этому объявлению в маленьком американском городке оказалась вполне действенной. Что же они там такого понаписали? Да ничего особенного – «Нарушители будут окрещены!». Не будем задумываться, почему это так пугает недисциплинированных американцев, – просто попробуйте цыпленка по-александрийски, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

Курица, 1/3 стакана меда, 1/3 пачки масла, розовое масло, маленькая горсточка фисташек, полкорешка имбиря, растительное масло, соль, перец.

НОВОГОДНИЙ ТОРТ-СЮРПРИЗ

Израиль

Когда начинается программа «Вкусно с Борисом Бурдой», первые слова, которые я произношу с экрана, – «Здравствуйте, уважаемые зрители!». Сказать «уважаемые зрители Украины» было бы не совсем верно – хотя программа выходит на украинском канале «Интер», но это еще не все. Я не смел на это рассчитывать в начале ее выхода, но сейчас эту программу по согласованию с каналом «Интер» показывает русскоязычное телевидение Америки. В сопредельных странах ее видят просто так, и пришедшие ко мне красивые письма с яркими венгерскими марками и симпатичными венгерскими рецептами говорят о том, что наши соседи венгры тоже любят покушать. Поездка на фестиваль песни автобусом из Москвы в Берлин через четыре границы не только показала, что эту программу регулярно смотрит вся таможня, но и немного облегчила мне и моим товарищам бремя таможенных процедур – очевидно, служащие поверили, что человек, который кормит их каждую субботу всякими вкусностями, не провозит с собой ни оружия, ни наркотиков, ни контрабанды. А стоило мне переехать из Белоруссии в Польшу, как я уже из уст польского таможенника на хорошем русском языке выслушал предложение приготовить бигос, обрадовал его тем, что я это уже сделал, и получил немедленный ответ: «Тогда фляки». Пожалуй, пан таможенник, вы правы, блюдо вкусное, дойдет очередь и до фляков. Благодаря спутниковому каналу «Энтер» эту программу смотрят в самых разных странах дальнего зарубежья, об этом свидетельствуют несколько писем с необычными марками, отличающимися от всех марок мира: на них – кошерный клей, чтоб не дай бог чего-то неправильного не лизнуть. Наша программа выходит на специальном русскоязычном канале израильского телевидения так же регулярно, как в Украине, – раз в неделю. Так что не только «Здравствуйте, уважаемые телезрители!», не только «Вітаю вас, мої шановні глядачі», но и «Гутен морген, майне геэрте шаушпиллер!», и, конечно же, «Шалом, цофим исраэлим якарим!». Будем готовить новогодний сюрприз по-израильски. Не к Новому году? Как сказать – у израильтян ведь Новый год в сентябре, у многих народов – в феврале – марте, так что для кого-нибудь непременно выйдет самое время. Готовим израильский

новогодний торт-сюрприз от Галины из города Ашдода! Получил от нее письмо и так понравилось, что приготовил этот торт в передаче.

Первое, что нам понадобится для этого, – коробка зефира. Зефир – продукт абсолютно кошерный, израильскими кулинарами разрешенный. Исследование кошерности – задача непростая. Например, как выяснить, кошерна ли кока-кола, когда рецепт кока-колы является великой тайной, тщательно оберегаемой? Компания «Кока-кола» выход нашла. Она прислала огромный список, в котором, кроме всех необходимых ингредиентов, была перечислена и куча других, безусловно кошерных. Раввины дали заключение о том, что вся данная продукция евреям разрешена, а раз разрешено целое, разрешена и часть. И требование раввинов было выполнено, и тайна рецепта сохранена. Учтите, раввины – народ строгий. Некий продукт, на котором в качестве рекламы на упаковке было размещено изображение динозавра, раввины категорически отказались использовать. По их мнению, Земля была создана примерно пять тысяч лет назад, а возраст динозавров, по мнению ученых, как вы знаете, несколько больше, примерно в десять тысяч раз. Для раввинов этот вопрос оказался принципиальным. Не менее принципиальны и израильские гаишники. Когда выходцы из нашей страны полшутя-полусерьезно спрашивают, а как же давать им взятки, они говорят – сумма не важна, но давайте эту сумму двумя руками. «Для чего?» – спрашивают наши бывшие земляки. «А чтобы удобнее было сразу надеть на вас наручники», – отвечают сотрудники израильской дорожной полиции.

Не будем нарушать правил, **просто нарежем зефир на кружочки, желательно каждую зефирину кружочка на четыре.** Но не будем обвинять раввина в негибкости. Не так давно главный раввин Израиля разрешил даже ортодоксальным евреям не носить бороду. Причина простая – иракская война, человек без бороды может быстрее натянуть на лицо противогаз.

Впрочем, уровень модернизации одной из древнейших в мире религий – предмет таких острых дискуссий, что в каком-то смысле это уже не одна религия, а несколько: до мельчайшей детали строго соответствующий древним канонам ортодоксальный иудаизм, наиболее распространенный иудаизм консервативный и ответ на вызов времени – иудаизм реформистский, который в стремлении не быть архаичным частенько забегает вперед паровоза. Как их друг от друга отличить? Говорят, что проще всего это сделать на свадьбах. На консервативной свадьбе почти наверняка беременна невеста, евреи – народ южный и, следовательно, темпераментный. На

свадьбе ортодоксальной вполне вероятно увидеть беременную тещу, ортодоксы женятся рано и плодятся очень усердно. А на реформистской свадьбе вполне вероятно увидеть беременного раввина – там пошли по пути эмансипации так далеко, что разрешили назначать раввинами женщин. Эмансипация это или стремление угнаться за модой – вопрос сложный... В реформистской синагоге маленького американского городка, где живет мой одесский знакомый, кантор – женщина. Более того – она чернокожая. Если вам мало, пожалуйста, вот еще – она лесбиянка. Нет, я вовсе не против – если прихожане довольны, то кто имеет право быть недовольным? Но вот то, что об этом говорят с гордостью, постоянно подчеркивая: «Вот какие мы прогрессивные!» – мне кажется не совсем правильным. Это же религия, а не спорт – стоит ли тут рекорды ставить? Тем паче некоторые вещи все равно не переплюнуть – уже в энциклопедии прочел, что в Штатах есть целая синагога реформированного иудаизма, состоящая из... атеистов! Во главе, естественно, с атеистом-раввином. Почему они при этом именно иудеи, а не, скажем, адвентисты седьмого дня, там не написано. А уж почему это именно синагога, а не клуб по интересам – это только их раввину-атеисту известно. Остается ждать новых рекордов – например, целой синагоги реформистского иудаизма, где все верующие – мусульмане, а раввин по совместительству мулла. Ничего принципиально невозможного я в этом не вижу, и уже нашел как минимум один довод в пользу такого симбиоза – можно сэкономить на обрезаниях. Кстати, не лучше ли это, чем существующее состояние мусульманско-иудейских отношений?

Теперь взобьем стакан сливок с сахаром, а можно и не взбивать, а просто взять баллончик взбитых сливок. Выложим на круглой тарелке слой зефира и щедро смажем его сливками с сахаром, это первая обязательная вещь, которая продельвается со всеми слоями. Вторая – посыпать измельченными грецкими орехами. Ну а теперь украсим этот слой. Почистим апельсин, поделим на дольки, порежем их на кусочки и аккуратненько положим на зефир. Израильтяне настолько любят поесть, что сделали вещь для нашей армии пока немыслимую – снабдили приклад своего автомата открывалкой для бутылок. Армия Израилю, живущему во враждебном окружении, к сожалению, необходима, израильтяне любят свою армию, и молоденький мальчик, который зачеркивает дни в календаре, не дожидаясь демобилизации, а, наоборот, дожидаясь призыва, – фигура не анекдотическая, а реальная. Кстати, дедовщины в такой армии, как вы понимаете, нет и быть не может, а когда какие-то выходцы из наших краев робко пытаются

что-то такое замутить, они с ходу получают по несколько лет не самой веселой в мире израильской военной тюрьмы, а все газеты пишут об этом с таким ужасом, который в наших местах даже крах «МММ» не вызывал. Конечно, есть в израильской армии и проблемы. Один мой знакомый никогда не ест курятины, в рот не берет. Видите ли, он отслужил свой срок в израильской армии, а там курятиной кормят дважды в день: то тебе куриные крылышки в меду, то цыпленок-табака, то шейка, то пупочки и печеночки – он клянется, что там наелся курятины на всю жизнь и что израильские армейские повара и диетологи все изверги и садисты. Какой бы изверг наших солдатиков так обижал... Но поскольку Израиль – необычная страна, тамошняя армия, прекрасно технически оснащенная, встречается с проблемами, которых нет у других армий мира. Например, великолепная авионика израильских истребителей вдруг начала отказывать во время полетов над Мертвым морем. Ничего удивительного – полеты на высоте несколько сот метров ниже уровня моря, естественно, воспринимались компьютерной системой как ошибка. Самолет под землей летать не может! Но не в Израиле...

Что же касается антитеррористической деятельности израильских спецслужб, то их слава дошла далеко. О захвате в 1972 году арабским террористом Абу-Санайной бельгийского самолета, и его убийстве израильским спецназом, и обстоятельствах освобождения заложников явно знал офицер КГБ Владимир Путин. Может быть, даже изучал эту операцию как пример успешного действия антитеррористических подразделений. Дело в том, что террориста застрелили в самолетном туалете. Многие израильтяне уверены, что путинское выражение «мочить террористов в сортире» имеет первоисточником успешные действия израильского спецназа. Комментарий израильского юмористического журнала «Бэ-сэдэр», доказывающий успешность этого лозунга тем, что многие террористы действительно часто мочатся в сортирах, я оставляю без своих комментариев, израильтяне мало о чем способны говорить совершенно серьезно.

Затем положим еще слой зефира, тут же смажем сливками с сахаром и тут же посыплем толченым орехом. Нарежем на тоненькие ломтики киви, одно киви у нас тоже можно купить, а в Израиле это вообще крайне распространенный фрукт, впрочем, записать названия фруктов, которые в Израиле не растут, можно даже на израильской почтовой марке. В том числе и на первых марках государства Израиль, на которых написано: «Еврейская почта». Почему нет названия государства Израиль? Их выпустили еще до того, как это название придумали.

Красивое название, вот только шрифт необычный, читать который я, к сожалению, не умею. И, что поразительно, цена марки указывается – о ужас! – арабскими цифрами. Рассказывают, что один из радикальных депутатов кнессета в период очередного обострения конфликта с арабами предложил убрать арабские цифры с израильских денег. Но слава богу, сошлись на том, чтобы не доставлять таких неудобств туристам. Хотя, наверное, туристы привыкли бы и к каким-то другим цифрам, всюду своя специфика. Например, объявления в автобусах, посвященные одной и той же теме, в разных странах разные. В Германии, например, на шоферской кабине обычно висит объявление: «Разговаривать с шофером строго воспрещается!» В Англии эта мысль выражена по-другому: «Нам кажется, будет лучше не разговаривать с шофером». В Италии – текст, подходящий для итальянцев: «Отвечать шоферу запрещено!» А какой же текст в Израиле? «Нет никакого интереса разговаривать с шофером, вы поняли?»

Внимание, теперь третий обязательный слой. Опять зефир, опять сливки с сахаром, орехи и непременно кислое варенье – вишневое или черносмородиновое.

Промажем тщательно. Для русскоязычных израильтян, наверное, неплохо бы воспользоваться вареньем клюквенным, в Израиле клюква – не проблема, и, как правильно заметил Высоцкий, – на четверть бывший наш народ. Другой замечательный бард Юлий Ким, перебравшийся туда, посвятил своему новому месту жительства кое-чем знакомую песню:

С гулькин нос страна моя родная,
Мало в ней лесов, полей и рек,
Я другой такой страны не знаю,
Где так счастлив русский человек.

От себя добавлю – кореец тоже: долгой и счастливой жизни вам в Израиле, Юлий Черсанович, и спасибо, что не забываете, навещаете нас! Конечно, наши бывшие соотечественники и в Израиле продолжают оставаться недовольными. Те, которым Израиль не понравился, жалеют, что туда уехали, те, которым понравился, жалеют, что не уехали туда раньше. Но разве на евреев угодишь? Я вам как еврей авторитетно заявляю, что это совершенно нереально. А русская община занимает в Израиле столь заметное место, что многие поверили заметке одной из израильских газет о поселке под Беэр-Шевой, который настолько обрусел, что там в качестве валюты только русские рубли, и даже черные евреи – эфиопы – делают покупки в тамошней лавке исключительно на деревянные. Вскоре эту статью перепечатала

газета «Труд», не обратив внимание на дату израильской публикации – 1 апреля. Как же они не догадались, какие еще рубли в Израиле? Говорили бы, что гривны, я бы, может, и поверил... Что же касается эфиопов, общение русских евреев с эфиопами вызвало к жизни одну любопытную проблему. В иерусалимском отеле «Дипломат», где поселили репатриантов из России и Эфиопии, между ними возник конфликт. Как предположила одна из газет, они не смогли договориться, чьим поэтом считать Александра Сергеевича Пушкина – русским или эфиопским. Даже интересно, чья взяла.

Если хотите, можете положить столько слоев этого торта, сколько вам угодно, но и четыре – тоже неплохо. Самое главное – украсить верх торта, покрыть его сливками, опять-таки посыпать измельченными орехами и сверху выложить клубникой, в нашем климате – клубничным вареньем, но чтоб непременно с ягодками. Свежая клубника в Израиле не диковинка даже в холодном январе, когда температура моря снижается до 18 градусов, а замерзающие израильтяне надевают на рубашку нейлоновую куртку и даже носят такую не очень обязательную для здешнего обмундирования вещь, как носки. Снег у них – большая редкость, и когда он недавно там все-таки выпал, главный раввин даже позаботился об инструкциях, как это все воспринимать, и пояснил, что снежную бабу по субботам лепить нельзя, ибо это – работа, а в снежки играть можно, ибо это – несомненное развлечение. Кстати, поскольку снега в Израиле практически нет, холодильник есть в каждом доме. Часто он снабжен специальными емкостями для охлажденных напитков – там все предупреждают, чтоб пили побольше холодного, ибо солнечный удар подкрадывается без предупреждения. Вот и **поставьте этот торт на два часа в морозильную камеру.** Израиль – страна нестандартная, этот торт в Израиле пекут наоборот. А что еще делать в стране, где горячая вода практически никогда не подается в дома централизованно, как у нас, просто на крыше стоят так называемые солнечные бойлеры, которые с помощью солнечных батарей используют щедрое израильское солнце и подают в квартиры вполне горячую воду. В израильских лесах нет мха, но определить, где север, где юг, очень просто. Все солнечные батареи бойлеров повернуты на юг. Кстати, о лесах. В момент основания Израиля в нем насчитывалось четыре с половиной миллиона деревьев. А в 1981 году уже сто пятьдесят миллионов. Израильтяне создают свою страну своими руками, и она действительно очень красива.

Ну а теперь достаньте этот торт из холодильника, разрежьте и съешьте непременно в холодном виде. Еще раз – всего вам

самого лучшего, дорогие израильские читатели. Надеюсь, что вам мои рецепты понравятся не меньше, чем читателям русским и украинским. Если же я что-то увидел, с вашей точки зрения, неверно – простите уж, был в Израиле общим счетом три недели, а для того чтобы как-то разобраться в том, что там творится, двух тысяч лет всему человечеству и то не хватает... И конечно же, приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1 кг разноцветного зефира, 1 упаковка аэрозольных сливок, апельсин, банан, киви, баночка клубничного варенья (чтоб ягодки были), 2 стакана ореховых ядрышек.

ГЕФИЛТЕ ФИШ

Израиль

Я отчетливо понимаю, **что** навлекаю на свою голову, когда пытаюсь приготовить блюдо народа, в котором каждый человек знает, **как** готовить, и ни один из этих рецептов на 100 процентов не совпадает с другим. В общем, все проклятия, которые обрушатся сейчас на мою голову, я заслуживаю: во-первых, потому, что мой рецепт тоже – только мой и больше ничей, а во-вторых, потому, что я сам к этому народу принадлежу. Может, потому я и хочу показать такое творение еврейской кулинарной мысли, к которому равнодушны даже антисемиты. В каком-то смысле это – даже больший национальный символ, чем пресловутая курочка, не говоря уже о курином бульоне. Готовим фаршированную рыбу – нет, впрочем, какого черта, готовим гефилте фиш!

Израильская кухня огромна и многопланова, ибо трудно придумать такое многонациональное государство, как Израиль. Вынесем за скобки арабов, во-первых, потому, что с евреями у них как-то не сложилось, а во-вторых, потому, что они от евреев весьма мало отличаются. Такой же семитский народ, только с другого берега реки. Строго говоря, слова «араб» и «еврей» и означают – «человек с того берега» и «человек с другого берега». Умолчу пока о кочевниках-бедуинах и странном народе: о друзьях, арабских раскольниках и сектантах, у которых, как и следовало ожидать, с евреями отношения гораздо лучше, чем с арабами. С иноверцем всегда проще договориться, чем со своим раскольником... Кстати, кухня друзей произвела на меня в свое время самое благоприятное впечатление.

Поговорим о кухне именно евреев и немедленно утонем в массе вариаций. Якутский еврей похож на рижского еврея не намного больше, чем якут на латыша. Если оба они решат вернуться с доисторической родины на историческую, они встретят там не только богатое многообразие советских евреев, не только удивятся тому, что грузинские евреи – это одно, а горские – это другое, не только поймут, что описанные Ильфом и Петровым бухарские евреи – это не литературный вымысел, а реальный тип, но и встретятся с крикливыми марокканскими, утонченными европейскими, ветхозаветными йеменскими и черными эфиопскими евреями. Но иудейская религия – не

единственное достижение мировой цивилизации, трактуемое в Эфиопии несколько своеобразно. Когда Советский Союз поставил Менгисте Хайле Мариа-му сорок восемь светофоров для упорядочения уличного движения в Аддис-Абебе, велено было установить их все на центральной площади, чтобы удобней было обслуживать. Заодно красиво мигали. Но лишнего об эфиопских евреях плести не стану, они, конечно, до приезда в Израиль находились на весьма примитивной ступени развития, но уже не палеолит, поздний неолит в крайнем случае. И не верьте тому, что они людоеды, еврей людоедом быть не может – человек не коше-рен. Копыто у него не раздвоено, нет у него вообще никакого копыта, а жвачку он если и жует, то не совсем ту.

Итак, для фаршированной рыбы нужна рыба. Что делать, у евреев фаршированная рыба – любимое блюдо. У украинцев – фаршированный перец, у русских – фаршированный целлофан (то, что у нас называют сосисками, является оскорблением для любого честного немца, поэтому не будем продолжать тему). Рыбка годится всякая, но классикой считается щука или карп. Я – за карпа, меньше возни с костями. **Чистим карпа, голову отрезаем, из головы вынимаем жабры. Внутренности вынимаем, не разрезая брюшка. Для этого длинный нож просунем внутрь брюшка вдоль боковой стенки, стараясь ничего особенно не повредить, и подрежем внутренности около анального отверстия. Кишки вывалятся сами. Икру или молоки вырежем, они тоже пойдут в фарш.** И щука и карп – рыбы кошерные, у них есть чешуя и плавники. Учтите, это еще не все, чешуя должна быть такая, чтобы легко отделялась. Такая рыба – кашрут, в переводе с иврита это слово значит «пригодный». С птицами сложнее. Тора просто перечисляет некошерных птиц, и, кроме явно несъедобных орла, совы и пеликана, там упомянуты еще птицы, о которых точно не известно, как перевести их название на современный язык. Поэтому стараются есть тех, которых ели от дедов-прадедов: кур, гусей, индеек, голубей. Насекомых и змей есть запрещается, что обрекает иудаизм в Китае на жалкое прозябание. А правильный, кошерный съедобный зверь имеет два признака: жует жвачку и имеет раздвоенное копыто. Лось, например, годится, а верблюды – нет. Свинья – нет категорически, причем с оттенком какого-то непонятного ожесточения и тщательности, во всяком случае среди европейских евреев, ибо соблазн был больно велик. Не все понимают этот запрет именно так. Говорят, что украинец, угостивший евреев куском настоящего украинского сала и нарвавшийся на отказ, с уважением сказал: «Я понимаю, что сало – это святое, но нельзя же до такой степени!» Еще одна забавная

деталь: хотя евреи любят всяческие каши, слово «кошерный» пишется не через «а», а через «о». И к этой полезной кулинарной особенности отношения не имеет.

Ну а теперь режем рыбку на кусочки, каждый примерно сантиметров в 5, а мясо аккуратненько вырезаем. Получается такая шкурка, к которой прикреплены ребра и позвоночник, и два кусочка мяса. Они у нас в дело пойдут. В хвостовой части можно просто вырезать два аккуратных кармашка. Кости удаляются тщательно. Еврейская гефилте фиш никаких костей не содержит. Гефилте фиш можно есть даже в субботу, когда работать нельзя, а вынимание из рыбы костей считается работой, ибо удовольствия от этого никакого. Наличие костей не делает рыбу некошерной. Но, что интересно, готовить ее должен еврей. Пища, для приготовления которой нееврей зажег огонь, поместил пищу на огонь и довел ее до готовности, – не кошерна. Однако если огонь включал еврей – все в порядке. Более того, можно спасти блюдо, даже если случайно нееврей и зажег спичку. Делается это просто. Религиозный еврей подходит, выключает плиту, потом опять включает и мешает содержимое. Все в порядке, еда уже кошерна. Мудрость этого правила должна быть очень велика, ибо я своим ограниченным умом его не разумею. Во всяком случае, соблюдение его никому не мешает. Кроме разве что соблюдающих...

Теперь займемся фаршем. Для этого давно уже замочена в молоке четвертинка батона со срезанной коркой. Всю рыбку вместе с этим батонem и двумя луковками прокрутим через мясорубку. Два раза – лучше, три – еще лучше, про четыре – не знаю, не слышал ни об одном человеке, у которого хватило бы терпения. Если есть блендер, воспользуйтесь им без стеснения, хотя в Торе о блендерах- ни слова. Ну, соль, перец, одно яйцо и хорошая ложка масла – это само собой. А теперь этот фарш взбейте в ровную пастообразную массу. Кстати, есть гораздо лучший вариант, чем булка, – маца. Накрошили где-то три пластинки, похожие на кровельные черепицы, и будет не в пример лучше батона. Если готовите фаршированную рыбу на еврейский праздник Песах, обо всем, кроме мацы, вообще забудьте – ничего квасного! Никакой опары, никаких дрожжей, вообще никакой зерновой еды, и даже бобовые запрещаются. А должны быть на столе запеченная косточка ягненка – это пасхальное жертвоприношение, бейца – печеное яйцо, это символ скорби по разрушенному Храму, марор – горькие травы, можно свежий хрен, можно листья салата, это не совсем травы, но так уж договорились. Это – символ горечи после страданий, испытанных в рабстве. Кроме того, требуется харосет

– это смесь нарезанных яблок, корицы и вина. Совсем неплохое сладкое блюдо, а символический смысл его – изображать глину, которую использовали евреи при строительстве египетских монументов. Ну и какие-нибудь еще травы: петрушка, сельдерей, зеленый салат – они символизируют скудное питание в египетском рабстве. Обязательно окунуть его в соленую воду – это намек на пролитые слезы. Видите, какие сложные аллегории! Для иудейских праздников такие кули-нарно-аллегорические моменты типичны. В праздник Пурим на столе должно быть мясо и очень много вина, а также треугольные пирожки, смазанные медом, с забавным названием «Уши Амана». Аман – отрицательный персонаж легенды о Пуриме, злой интриган, свергнутый праведным Мордехаем.

Кстати, напиться в этот праздник вы должны так, чтобы Мордехая от Амана не отличать. Для тех, кто, как я, никогда их не видел, – задача простая. Как символ страданий и скудного питания несчастной героини Эстер (в русском переводе Библии ее называют Эсфирью) на стол ставят семечки, фасоль и всяческие крупы. А главным блюдом должно быть напоминание об огромных размерах царства Эстер – запеченная индейка. Кто не видел израильских индеек, не поверит, что такое возможно. Думаю, что вне Израиля такую индейку просто не зажаришь. Духовок таких не делают. Израильские индюки – загадка природы и пример полного симбиоза с человеком. Жестокие израильские селекционеры вели длительную селекцию на мясистую грудку, а параллельную селекцию на длинный детородный орган провести забыли, и ни один израильский индюк не может обрадовать своим вниманием ни одну израильскую индюшку. И если бы не пипетка ветеринара, порода этих чудовищ, подобно моа и эпиорнисам, исчезла бы с Земли в течение одного поколения.

На Новый год – Рош Хашана, который евреи празднуют в сентябре – октябре, на столе нет ничего кислого и горького, кое-кто даже от маринада отказывается, чтобы сладости праздника никакой горечью не омрачать. Положено есть семечки, анисовые и кунжутные, это для изобилия и достатка, сухофрукты – чтобы год был сладким, морковь, оливки – для красоты и мира, оливковая ветвь всюду символизирует одно и то же, и гранаты – символ многоплодия. А накануне Йом Кипур рекомендуют куриный суп с халой. Гранаты или хурма украшают стол и в праздник Суккот, у нас иногда говорят – поклонение Кущей. Это праздник урожая, поэтому чем больше фруктов и овощей, тем лучше. А на зимний праздник Ханука принято подавать латкес – такие картофельные деруны. Если я начну описывать символический смысл каждого из этих блюд, примерно на три

тома хватит.

Отрегулируем густоту фарша крошками мацы, а тем временем нарежем тонкими дольками среднюю свеклочку и две морковочки. Положим теперь на дно кастрюли решетку из деревянных палочек, чтобы уж точно не пригорело, нальем немного воды, положим голову, остаток хвоста, что не нафаршировали, и половину овощей. Хотите – добавьте лука, можете положить промытую луковую шелуху. Набивайте теперь рыбку фаршем и кладите на овощи. Не бойтесь, что вымачивали в молоке. Это мясное с молочным категорически не велено сочетать, ибо сказано в Библии: «Не вари козленка в молоке его матери». Почему-то эта цитата указывает и на то, что не следует варить, скажем, ягненка в молоке совершенно чужой коровы, которая ему даже не троюродная. Молочные продукты после мясных можно есть только через шесть часов. Так указывает найденный мной солидный источник, который тем не менее помечает, что, по некоторым мнениям, можно и через три часа. Совсем как знаменитый ценник на сухумском базаре, описанный Василием Аксеновым, – «мандарины самые лучшие, цена 1 рубль 40 копеек, можно и по 1 рубль 20 копеек». А вот мясную пищу после молочной есть можно. Причина простая: кусочки мяса застревают в зубах, а молоко – нет. Кстати, если ешь твердый сыр, оказывается, мясо есть тоже можно только через шесть часов. Или через три часа. Специально указывается, что одной и той же микроволнов-кой для мясных и молочных продуктов пользоваться можно. Неужели и об этом написано в Торе? Впрочем, это тоже великая мудрость, которую не дано постичь мне, невежде. Это не надо понимать. Это нужно только запомнить.

Итак, как я уже говорил, уложили на эти решеточки голову, хвост, половину морковки и свеклу, луковую шелуху, нальем воды, а теперь фаршируем куски рыбы и складываем их. Если получается в два слоя, положите между ними остаток морковки и свеклу, нет – положите просто сверху. Зальем все водичкой так, чтобы прикрывало лишь слегка, бросим соль, лавровый лист, доведем до кипения и убавим огонь до упора, на самом малом огне варим до готовности, это – часа полтора. Если надо – доливаем кипяточек, но лишь слегка. Пусть себе варится, от такого блюда не откажется ни один человек, к какой бы нации он ни принадлежал. Во всяком случае, если он израильтянин, случая вкусно поесть он не упустит. Народная мудрость сводит сущность всех еврейских праздников к трем главным фразам. Фраза первая: «Нас опять хотели уничтожить». Фраза вторая: «Но мы опять спаслись». И сакраментальная третья: «Так давайте же теперь

покушаем!»

Завтрак у израильтян обилен и разнообразен, еда середины дня – более легка, обычно мясо без гарнира, двадцать пять салатиков и тридцать соусов не в счет, а уж вечером едят много. Некоторые израильские блюда очень интересны: например, хомус – пюре из гороха с луком, чесноком и приправами, фалафель – маленькие гороховые тефтели, бурекас – пирожки с начинкой из гороха и сыра... Пьют израильтяне крайне много: и соки, и всевозможные газировки, и молочко, в том числе и кислое, да и алкоголь в иудейской религии не запрещен. Некоторые израильские вина достаточно хороши.

В рестораны ходите с осторожностью! Зайдя во время своего последнего пребывания в Израиле в рыбный ресторан, я рассчитывал только перекусить. Правда, рыбное блюдо, которое мне предложили, меня немного ошарашило. Я не решился заказать жареного святого Петра. И даже секунды три возмущался про себя, что мало этим проклятым иудеям пить кровь христианских младенцев – они еще и жарят христианских святых! Пока не понял, что это просто рыба из того самого озера, где святой Петр рыбу ловил, озера

Кинерет, или Генисаретского, пришлось немного поволноваться. Но рыбку я заказал – вроде недорого, денег хватит. Официант спрашивает, что же я хочу: воду со льдом и лимоном или холодный чай? Ну я и решил – гулять так гулять. Не покажу ж я официанту, что опасаясь за свою кредитоспособность, хватит и на холодный чай. Холодный чай он принес, и тут же без слов поставил передо мной тарелочку вкуснейших маринованных овощей, самых разнообразных, и другую тарелочку черных бочковых сморщенных маслин, которые отличаются от привычной нам гадости из банки, как музыка от военной музыки. Когда я только пытался заикнуться, что этого я и не заказывал, он уже убежал, а прибежал с деревянной дощечкой, на которой лежал вкуснейший благоухающий, только что испеченный в ресторане хлеб, масленка с маслом и нож. Аппетит это нагоняло так, что я немедленно начал разделываться с салатом и маслинами вместе с маслом и хлебом. А меня тут же спросили, не хочу ли я попробовать суп дня. Поскольку рот у меня был набит, отказывался я невнятно, и суп оказался у меня перед носом. Пах он так вкусно, что я попробовал ложку и не останавливался, пока не съел все. Как только чашка с овощами и маслинами пустела, передо мной автоматически ставили новую. Я сбился со счета, а тем временем принесли рыбу. Немаленькая рыбка на здоровенной тарелке, на другой, не меньшей, – аппетитную разварную картошечку с укропчиком, а на третьей – салатик с какой-то очень

вкусной заправкой. Я решил плюнуть на все и натрескаться на все деньги. Когда не без напряжения я очистил все тарелки, официант принес счет. Ничего, кроме рыбы, в счете не стояло. Оказывается, все остальное полагается к рыбе бесплатно, как у нас соль. Так что не желающие сильно поправиться – осторожнее с израильской едой!

Как рыба сварится – остудите, не вынимая из бульона, и только тогда процедите его. Часть его надо отлить и растворить в нем немного желатина, минут через 20 он разбухнет, а потом, нагревая, желатин растворять. Поставим бульон в холодильник, чтобы он слегка загустел. А из остаточка приготовим другое прекрасное блюдо – фиш-картошку. Просто нарежем картошку и отварим в бульоне, который остался после гефилте фиш. Кстати, замечательный гарнир к этой же самой гефил-те фиш. Рыбу в холодном виде выкладывают на блюдо, вокруг нее – картофель и заливают этим самым желе, украшая лимоном и зеленью. В горячем виде все эти премудрости не нужны, трескайте, как только готово.

Вот только одну вещь не забудьте – натереть к ге-филте фиш настоящий хрен. Помните, хрен надо тереть самому, если вы при этом не плачете – у вас, наверное, нет глаз. **На четыре части хрена – две части свеклы, одна часть свежего лимонного сока, если не надо долго хранить, одна часть сахара и соль по вкусу. Вам нужно просто натереть все это, смешать и закрыть в банке.** Но как натереть? Израильтянам легче, в каждом израильском доме, спасибо Саддаму Хусейну, есть противогаз. Для нас рецепт более сложный: все загружается в пластиковый мешок, он закрепляется на запястье – и вперед!

Ну а теперь все готово! Вы насладитесь блюдом кухни, у которой очень много сложных правил и обременительных ограничений. Думайте о них что хотите, но именно с этими ограничениями еврейская кухня обеспечивает тот чудовищный уровень обжорства, который вы можете наблюдать в Израиле. Вспомните ваших друзей, которые уехали в эту страну. Поправились они или похудели? То-то же! Ну а ге-филте фиш – еда легкая, ничего, кроме удовольствия, она вам не обеспечит. Попробуйте это блюдо, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1хороший карп, четверть батона или лучше пачка мацы,

2 луковицы, 2 свеклы, 2 морковки, 1 кг картошки, большой корень хрена, 2 лимона, сахар, соль.

ПИЛАКИ ИЗ КЕФАЛИ

Константинополь

Города как люди: у каждого своя история, свои вкусы, своя душа. Как люди, они стремятся к тому, чтобы стать лучше, растут, совершенствуются, обретают свое лицо, и те из них, кому это удается, становятся великими городами. При этом не в размере дело: семисоттысячный Сан-Франциско – более великий город, чем, скажем, почти двухмиллионный Ванкувер. Дело не в размере, а в индивидуальности – собственно, как и для людей. И как у человека практически всегда есть любимые блюда, так и душа каждого по-настоящему интересного города наиболее полно передается каким-то блюдом, вкус которого наиболее созвучен его тайным струнам, запах которого вызывает в памяти его улицы и переулки. Вспомнив о Стамбуле, я готовлю блюдо, которое больше всего соответствует моему представлению о Стамбуле – вернее, об одном из Стамбулов, Стамбуле историческом, канувшем в Лету, но многое оставившем нам. О Стамбуле, который когда-то назывался Константинополем, а еще раньше – Византием. Даже название этого блюда скорее греческое, более близкое по звучанию языку Перикла, чем языку Ататюрка. Готовим пилаки из кефали! А заодно и прогуляемся по тому Константинополю, который еще остался в Стамбуле...

Когда-то именно здесь причалила группа греческих колонистов, намеревавшая основать новый город. Перед отправкой они обратились с вопросом к оракулу самого Аполлона: «Где нам *основать* новый город?» – «Против жилища слепцов», – ответил бог. Подплыв к этому берегу, они поняли, что именно бог имел в виду. Вот там, на противоположном берегу, стояла колония их земляков-мегарцев Халкедон. Проглядели, растяпы, такую великолепную бухту, как царственный Золотой Рог. Ну чем не слепцы! Здесь они основали свое поселение, которое в честь их предводителя Бизаса после его кончины и было названо Византион. Византия... Жаркая земля с благодатным климатом и богатым набором произрастаний земных, не говоря уже о рыбе – в микроскопическом Мраморном море, этаким озерце между Черным и Средиземным морями, водится рыба и средиземноморская, и черноморская, привычная нам. Вот она, кефалька, хорошо мне, одесситу, знакомая, – это ее Костя привозил в Одессу полными шаландами. **Выберем кефаль**

покрупнее - чем больше, тем лучше.

Срежем голову и хвост, очистим чешую и промоем рыбу. Сколько народов жило на этих берегах и ловило такую кефальку! Еще до того, как при Септимии Севере эти края вошли в состав Римской империи, они успели побывать под властью и Афин, и Спарты, и персидского царя. А бурный рост города начался при Константине Великом, давшем городу свое имя, – римские императоры вели себя не как Ленин и Брежнев, давшие свои имена Петрограду и Набережным Челнам только после смерти, а как Троцкий, переименовавший Гатчину в свою честь еще в 23-м, чтобы, став предателем революции, Иудушкой и политической проституткой, увидеть и лишение города своего имени. Ленин, Брежнев и Константин до этого хоть не дожили, но городов Ленинград, Брежнев и Константинополь на Земле больше нет. Так проходит мирская слава...

Дойдем до Башни Галата. А сама Галата – вот она, окажется прямо перед вами. Галаты по происхождению кельты, даже слова похожи. Здесь они поселились еще в 227 году до нашей эры. В раннее Средневековье именно здесь селились гунны и венецианцы, после турецкого завоевания они жили там по-прежнему – мусульмане не требовали перемены веры, удовлетворяясь налогом на инаковерующих. Это было лучше, чем католическая нетерпимость, – в Стамбул массами бежали армяне и евреи, преследуемые инквизицией. А вот виден район Фанар, получивший имя по древнему маяку (слово «фонарь» ведь тоже греческое), – в нем жили стамбульские греки, богатые и могущественные, даже не совсем греки, а отдельная национальность – фанариоты.

После Первой мировой войны армяне и греки больше здесь не живут – уничтожены или изгнаны. Так терпимы турки или жестоки? Ни то и ни другое – как и все народы, ведут себя по-разному в разные исторические моменты. И сейчас в Стамбуле две тысячи мечетей, сто пятьдесят церквей и семнадцать синагог. А Башня Палата, возведенная гуннами инженерами, молча стоит и все видит... Она тоже в разные годы была оборонительным сооружением, амбаром, тюрьмой, маяком и пожарной башней. А теперь здесь ресторан. Есть ли в меню пилаки из кефали? А вот оно – и недорого! Особенно для здания, с крыши которого пятьсот лет назад Ахмед Челеби Хезарфен перелетел на созданных им крыльях на азиатскую сторону. Вот вам и турки! И где после этого братья Райт? Впрочем, было ли это вообще? Не спрашивайте у турок – они народ горячий, могут и личности коснуться... лучше давайте нарежем для нашего пилаки овощи – морковку, картошку и лук. Лук кубиками, морковку

брусочками, картошку кружками.

До VII века языком Византийской империи была латынь. Ведь Византийская империя и возникла как Восточная Римская империя, когда император Феодосий разделил Римскую империю на Западную и Восточную. А после того как Западная Римская империя пала под натиском варваров, Константинополь объявил себя Вторым Римом – так же как после его падения некий старец Филофей заявил, что Москва есть Третий Рим, четвертому же не быть. О том, что после третьего может быть и сразу пятый, Филофей как-то не подумал... А латынь как государственный язык тихо исчезла – родным языком населения этих мест стал греческий, и никакими указами это было не переменить. Кстати, Кирилл и Мефодий разработали наш алфавит тоже где-то здесь. А после реформ Атаюрка к этим берегам вернулись латинские буквы, правда, уже для записи турецкой речи – все возвращается на круги своя...

А вот и Мозаичный музей – от ворот до моря, мимо плит с древними мозаиками, сюжетами охоты, быта и войн. Мозаичный музей – память об искусстве Византии. Это времена начала и расцвета, VI -VIII века. Времена Юстиниана Великого, когда Римская империя на краткое историческое мгновение воспряла и вновь поглотила Рим. Возникали роскошные здания, величественные храмы, вот такие чудесные сцены охоты – но это было началом конца. Войны требовали денег, деньги брались из налогов. А византийские императоры и их логофеты не знали простой истины – как только налог становится больше определенного, нет смысла его платить, проще уплатить часть налога лично сборщикам. Теперь-то мы умные и знаем, что нет смысла множить строгости, вводить чудовищные налоги эпибола и синона на компенсацию недоплат других налогоплательщиков, связывать податной люд круговой порукой, пытаться и убивать за неуплату – они вымрут, они побегут за границу, никаких застав не хватит преградить это бегство, но платить не будут. Не хватит денег на наемное войско и чудесное оружие, о секрете которого до сих пор спорят, – греческий огонь, и каждый раз в битвах с воинами молодого и агрессивного ислама победа будет уже рядышком, но чуть-чуть не хватит, и побегут имперские стратиоты. Ни свирепость Василия Болгаробойцы, ни мудрость Константина Мономаха, ни благородство Романа Диогена, ни полководческий дар Иоанна Цимисхия не помогут – за четыре века Византия потеряет всю Африку и Азию, из-за мелочи, пустяка – слишком высоких налогов, слишком усердно взимаемых... **Выжмем сок из одного лимона и нарежем ломтиками другой.** Если я буду очень сильно стараться – все

равно больше сока, чем есть в лимоне, я не выжму. Только добавлю горечи цедры. Это же так просто... Для всех, кроме налоговых ведомств. Всех времен и народов.

А вот перед нами великолепие узорных колонн, разнообразие сортов мрамора и змеевика, мозаичные круги на полу, мозаика с изображением императоров Константина и Юстиниана. Вот они: Мегала Экклекия, Большая Церковь, собор Святой Софии. Не зря Ярослав Мудрый сделал религиозным символом государства Софийский собор – было кому подражать. На руинах сгоревших и разрушенных мятежами церквей императоров-предшественников Юстиниан возводил то, что должно было прославить его в веках. Анфимий из Тралла и Исидор из Милета четыре месяца чертили планы собора, а строили его более пяти лет – молниеносно по сравнению с каким-нибудь советским дворцом спорта, который явно столько не простоит. Великолепные мозаики не сохранились, но не валите все на мусульман, для которых изображение человека греховно, – часть истребили сами византийцы во времена иконоборчества, когда императоры поддерживали новую идеологию, так свято блюдущую заповедь «Не сотвори себе кумира», что множество чудесных византийских икон сгорело на кострах тамошнего аналога инквизиции. Посмотрите на эту мозаику: вот давший имя городу Константин, вот строитель собора Юстиниан – в руках у одного город, а у другого церковь. В этом круге – место императора. Рядом с Юстинианом стояла его императрица Феодора, известная всему городу блудница... что это я так торжественно, в общем проститутка, возвышенная влюбленным императором до трона. Мы узнали о ее прошлом, конечно, не из официальных хроник: казенный историк Прокопий Кесарийский, закончив официальные трескучие панегирики, сажился около камина и писал «Тайную историю», где все было правдиво, у камина – чтобы при малейшей тревоге бросить написанное в огонь. А вот чудесная «плачущая колонна» – если коснуться пальцем этого отверстия и провести круг, сбудется ваше желание. Что бы пожелать? Ну разве чтобы историки не писали трудов около камина... Мусульмане перестроили церковь в мечеть, теперь это музей. Не знаю, как горевали об этом византийцы, а древние греки надевали на голову в знак печали венки из петрушки. У нас петрушка с печалью не связана – напротив, зелень для нас цвет радости и возрождения природы. **Порежем по** пучку петрушечки и укропчика – зеленый цвет священен для ислама, да и нам не противен.

Дойдем теперь до площади Ипподрома. Подойдем то к одной, то к другой колонне, остановимся около скульптур и прочих

архитектурных украшений. Много времени прошло с тех пор, как центр жизни столицы Византии был здесь» на ипподроме, втором в мире после римского, на тридцать тысяч мест. Политических партий в Византии быть не могло, но гони политику в дверь – она войдет в окно. За колесничих в голубых одеждах болели венеты, знать и служилый люд, за их коллег в зеленом – прасины, ремесленники и купцы. Императоры умело натравливали партии друг на друга, а когда они объединялись, начинались мятежи. Страшный мятеж Ника, во время которого сожгли храм, предшествующий Софии, начался на ипподроме и здесь же закончился, когда Юстиниан снова заманил мятежников на стадион, где их и перебила императорская гвардия. Это был не только стадион, но и выставка редкостей. Вот египетский обелиск фараона-завоевателя Тутмоса III, привезенный еще общеримским императором Феодосием, – ему три тысячи пятьсот лет. Вот Змеевидная колонна из древнегреческого святилища в Дельфах. А это Ажурная колонна, сооруженная императором Константином Порфирородным в честь своего деда. Местные мальчишки ужасно ловко на нее взбираются. Посмотрим?... Как быстро – просто дух захватывает! А Медного Быка нет. Император, имени которого я не хочу вспоминать, велел скульптору Периллу соорудить его, чтоб сжигать в нем преступников. Вопли сжигаемого человека вырывались через специальные отверстия и казались бычьим ревом. Как вы думаете, кому доверили почетную миссию госприемки этого чуда? Правильно, самому скульптору Периллу – его первым и сожгли. Не служите тиранам ни за деньги, ни за коврижки – себе дороже выйдет. Готовить что-нибудь вкусное и нравственней и полезней. **Обжарим в кастрюле лук, потом бросим туда же обжариваться морковь и картошку.** Вот что надо жарить, а не людей! Подумать только – их даже не ели... Только ради крика все и затевали. Жестокость порождает жестокость, и потому императоров, умерших не своей смертью, я даже перечислять не буду – никакого времени не хватит. Когда хотят клеймить какого-то особо изощренного придворного интригана, говорят «византиец». У Византии интересная история – если читать о ней, а не жить в ней. Впрочем, это можно сказать не только о Византии.

А вот и он, Босфор, разделяющий Европу и Азию. Босфор с греческого – Коровий Брод, а корову звали Ио – любовница Зевса. Он превратил ее в корову, чтобы спрятать от ревности своей супруги Геры, но та наслала на нее чудовищного овода, и несчастная Ио переплыла этот пролив, спасаясь от него. Персидские цари строили через него мост, чтобы переправить войско в поход на скифов и греков, а когда буря разметала мост,

царь Ксеркс приказал Босфор за это высечь. Говорят, что помогло – во всяком случае, не повредило. Древний грек Леандр, стремясь к своей возлюбленной Гере, переплывал его каждую ночь, а потом его подвиг уже просто спорта ради повторил Джордж Байрон – может быть, именно здесь. Теперь Леандр мог бы просто перебраться по одному из двух на выбор огромных мостов между Европой и Азией. Вот воды, где плавают кефаль, вот берега, где растут овощи, – пора их объединить.

Положите кефаль на противень, прикройте рыбу пергаментной бумагой, уложите сверху овощи, полейте все лимонным соком, доведите до кипения и поварите до готовности – это недолго. Греки, до перикловых веков не евшие рыбу, потом очень ею увлеклись и в итоге освоили массу мудреных кулинарных приемов. А турки, завоевавшие полмира, усвоили все кухни побежденных ими народов. Могли бы просто списать рецепт и не махать ятаганами. Впрочем, все бы были такие умные, как моя жена потом...

Медленно пойдем вдоль стены, высокой, толстой и, по временам Средневековья, практически неприступной. Дойдем до маленькой калитки в стене и внимательно посмотрим на нее. Кто же погубил империю, существовавшую одиннадцать веков, а если считать от основания Рима – то и двадцать два? Мусульманское нашествие? Формально да... Но кто же так надломил Византию, что даже эти стены не сдержали османов? Свои же почти единоверцы, католические рыцари. Терпя поражения от турок, император Алексей Ком-нен обратился за помощью к Папе Римскому – это был роковой шаг. Крестоносцы оказались такими союзниками, что с ними и врагов было не нужно, чтоб погибнуть. 96-летний слепой старик, венецианский дож Энрике Дандоло, решил навсегда избавиться от торгового конкурента, а венецианские интриганы знали свое дело не хуже византийских. В итоге вместо неверных мусульман крестоносцы обрушились на единоверцев, взяли Константинополь и разграбили его так, что весь народ уверился в том, что католики хуже мусульман. Крестоносцев удалось изгнать, восстановить в этих стенах маленькую карикатуру на великую империю, но это была уже агония. 150-тысячной армии Мехмеда Завоевателя в 1453 году противостояло дай бог десять тысяч воинов последнего императора Константина XI Палеолога. Кстати, они чуть не отбились – за такими-то стенами... Помешали ранение предводителя генуэзских союзников Джустиниани и маленькая калитка в стене шестиметровой толщины – кто-то забыл ее закрыть, и османские воины просочились через нее за несокрушимые стены. Так пала Византия, более того, как считают

многие историки, – на этом закончилось Средневековье и настали Новые Времена. Исчез с лица земли Константинополь, но возник Стамбул – «ис тан поли» по-гречески значило «в город», так турки его и называли. Но немало византийского осталось в Стамбуле – в том числе и этот прекрасный рецепт.

Выложите рыбу на блюдо, украсьте зеленью и ломтиками лимона. Вот теперь можно подавать ее на стол. Кулинария – такая же часть культуры, как поэзия, архитектура и музыка. Пока она сохранена – не исчезла с лица земли память о народе. Непременно попробуйте это блюдо, часть великой античности, основы основ – это зарождалось и здесь. Запомните этот рецепт, и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

1 кефаль, 2 луковицы, 2 морковки, 4 картофелины, 2 лимона, пучок укропа, пучок петрушки, соль, перец, лавровый лист.

ИМАМ БАЯЛДЫ

Стамбул

Храбрые османские воины не остановились после завоевания Стамбула – он стал плацдармом. Согласно пониманию того времени, они распространяли ислам как умели – кривым турецким ятаганом и броней лат. У каждого миссионера свои методы убеждения. В коллекции оружия сульгского дворца Топкапы хранится сабля Мохаммеда Фа-тиха, обогренная кровью защитников Константинополя, рядом лежит оружие, сломившее сопротивление Молдовы, Румынии, Болгарии, Сербии, Венгрии и Греции... Но обратите внимание и на эти красивые доспехи – вот латы Селима Явуза, Селима Грозного, покорителя Среднего Востока, к тому времени совершенно мусульманского! Если идеология мешает урвать лишний кусок – тем хуже для идеологии! Тем паче жизнь у турок во времена после завоевания Константинополя была легкой и приятной, официальным языком турецкого флота тех времен был итальянский – такое количество беглецов от костров инквизиции и папских мытарей нашло здесь лучшую долю. Все на большей части Европы христианского епископа заменял мусульманский имам. Но из всех этих имамов нас интересует один, который попробовал вкусное блюдо, любимое в этих краях, и от восторга... упал в обморок! По-турецки – имам баялды, так это блюдо и назвали. У нас иногда переводят «имам обалдел». Обалдеем, что ли, и мы – приготовим имам баялды!

У повара свои ятаганы – поварские ножи, и ими тоже можно убить, если готовить очень вкусно и поощрять обжорство. Но если понемножечку, то все можно. **Чистим пять длинных баклажанов, срезаем хвостики и головки. Теперь каждый баклажан надрезаем достаточно глубоко, однако не режем пополам.** Оставим в боку каждого баклажан-чика зияющую резаную рану, как бы ворота. Символом Турции долго были именно ворота. Первые ворота дворца Топ-капы, Баб-и-Хумаюн, были построены Мохаммедом Фатихом в 1478 году. Их называли Блистательные Ворота или Высокие Ворота. А как по-французски или по-итальянски «ворота»? Порта! Так Турцию тогда и называли – Блистательная Порта или Высокая Порта. В общем, смотрели на нее, как на новые ворота, уж не скажу кто... За первыми воротами вторые, а за вторыми воротами Баб-и-Селям и

прекрасный сад. Площадь этого дворца вдвое больше Ватикана и лишь вдвое меньше Монако. Кочевники-османы трудно привыкали к оседлости и даже во дворце норовили разбить шатры – уже с видом на море... Но к далекой от пейзажа их родных степей зелени они привыкли быстро – красота сада внутри дворцового комплекса поражает воображение! Еще Константинополь был городом-садом, и Стамбул счел за благо им остаться, что ввиду жаркого климата просто спасает горожан летом.

Даже в турецкую кухню проникла соленая вода – столовая ложка соли примерно литра на три. С полчаса подержим в ней баклажаны, чтобы уменьшить их горечь. Баклажанам соленая вода не повредит... Хуже относились к водным процедурам многочисленные наложницы султана – в гареме был специальный люк, через который бросали в Босфор мешки с зашитыми в них красотками, имевшими несчастье прогневить султана или, упаси боже, изменить ему. Как изменять в закрытом гареме, слово «гарем» как раз и означает «закрытый»? Да вот ухитрялись, раз специально держали черных евнухов – султан надеялся на то, что, если такой и ухитрится сотворить блуд с султанской наложницей, можно будет понять по черному ребенку (господи, как же он его зачнет, скажите на милость?). Но если уж евнухи в этой атмосфере ухитрялись грешить, что уж говорить о представителях трех профессий, имевших доступ в гарем, – врачах, учителях и музыкантах? Так что аквалангисты даже не рискуют понырять вблизи того ужасного места, где выходит в воды залива упомянутый люк, – не надо людям смотреть на такое.

А вот султанские сыновья в гареме долго не жили. Понятно и так, что они воспринимали друг друга как конкуренты в борьбе за престол, и любви между двумя сыновьями султана, даже от одной матери, так же нелепо ожидать, как, например, между Карповым и Каспаровым, – когда целью жизни становится обойти и победить соперника, какая уж тут любовь? Но в голове у современного человека все равно плохо укладывается указ Мохаммеда Фатиха, который официально велел султану после восшествия на престол безжалостно убивать всех своих братьев, даже кровных, чтобы положить конец дискуссиям о престолонаследии. Так любая смена государя в Турции сопровождалась чудовищной резней в гареме – всех до единого, даже грудных, как беспомощных барашков... бррр! Века прошли, пока смягчились нравы, и бедных детей не стали просто переселять в помещения гарема, носящие название «золотая клетка», на всю жизнь, без права выхода, разве что кормили

хорошо и сексуального обслуживания по гаремным нормам не лишали, а так тюрьма тюрьмой, пожизненное заключение. Кроме «золотой клетки», был здесь и «золотой мост» – коридор, по которому султан шел в гарем вкушать местные бесхитростные наслаждения. Многие от количества этих наслаждений не заживались на белом свете – прекрасные девы гарема не одного султана залюбили до дистрофии и легкого слабоумия. Не самая плохая смерть, но государству прямой убыток.

Была среди гаремных лилий и украинская поповна Настя Лисовская – мир знает ее под именем Роксолана. Не надо только распускать о ней романтические слюни – баба была коварная, хитрая и жестокая. С другими фаворитками за положение любимой жены дралась насмерть самым вульгарным образом, руками и ногами, да еще и стремясь расцарапать ногтями физиономию – других обитательниц гарема за такие штучки отправляли в кожаном мешке купаться в Босфор, но султан был так очарован ее смехом (ее гаремное прозвище было Хюррем – «смеющаяся»), что прощал вещи, которые мы бы в жизни супруге не простили, пусть потом хоть местком, хоть партком. Сына султана от другой жены, черкешенки Босфороны, умницу, храбреца и всеобщего любимца Мустафу, она оклеветала, подделав письмо от его имени иранскому шаху, в котором ему предлагался всего-навсего немалый кусок Турецкой империи за помощь в убийстве отца и захвате престола. Как султан – не какой-нибудь заурядный правитель, а великий Сулейман Законодатель, при котором Турция расцвела и превратилась в мирового гегемона, – мог поверить такой заурядной лжи? У меня одно объяснение – как и положено в восточных сказках, он от любви потерял разум. В общем, Роксолана добила убийства Мустафы – говорят, что его отец настолько превратился в послушную марионетку Роксоланы, что с интересом наблюдал из-за занавески, как его родного сына душили по его приказу шелковым шнурком. Преданного и компетентного везира Ибрагима Роксолана заманила в гарем и велела удушить – тут уж сама любовалась, чтобы не упустить своего удовольствия... А в итоге на престол сел ее сын Селим, который вместе со славянской кровью матери приобрел типично славянский порок, войдя в историю как Селим Пьяница. Типичный славянин – добрый, образованный, хороший поэт, но организатор бестолковый, правитель беспечный, полководец никакой, в общем, никудышней султана и представить трудно. Да и кончилось его султанство по-славянски: нажрался до положения риз бедняга в баньке, шваркнулся виском о мраморный пол и Аллах ему акбар... Ай-яй-яй, Селим, нельзя же мусульманам пьянствовать, да и христиан с

иудеями это не красит... В общем, крови в гаремах пролилось столько, что без трех самых больших, какие найдете, красных, как кровь, помидоров, я бы этого блюда и представить себе не мог. Чистим кожицу – на секунду в кипяток, потом все сойдет легко. Рубим помидор помельче и выдавливаем чесночок – три самых больших зубка или пять нормальных. Теперь все хорошо перемешаем – и порядок.

Кстати, не стоит считать Османскую империю только военной деспотией. Сам пророк Мохаммед отмечал, что наиболее достойное занятие для мужчины отнюдь не война, а торговля. На главных воротах стамбульского рынка, Нуру-османийе, так и написано: «Аллах милует того, кто посвящает себя торговле». Еще бы – восемьдесят гектаров площади, три тысячи пятьсот магазинов, пятнадцать тысяч продавцов. Я одессит, мои Привоз и Седьмой километр тоже не лыком шиты, но перед стамбульским рынком перестаю хвастаться и почтительно умолкаю. Золотые изделия необыкновенно искусной работы, турецкие ковры, красочные кальяны – все как при Оттоманской империи, и тут же рядом современная электроника, одежда всех фасонов и обувь всех размеров, дешевые сувенирчики и интернациональная галантерея – в общем, то, что без труда найдешь хоть в Гонконге, хоть в Барселоне. Турецкий сервис заслуживает всяческой похвалы: в магазинчике вас сразу усадят, угостят кофе или газировкой и искренне обидятся отказу – ведь все это от души и никого ни к чему не обязывает. Даже ничего не купившего посетителя проводят вежливыми поклонами и просьбами заходить еще, как если бы он скупил пол-лавки, это просто такой стиль. Кому нужны были все эти нелепые фантазии о завоевании Стамбула, чтобы на стамбульском рынке говорили по-русски и работали на нас днем и ночью – это уже давно произошло, в основном знаменитый Крытый рынок, Капалы Чарши, только на постсоветского клиента и работает, и масса продавцов понимает по-русски. Если мы начнем вместо смешных и не совсем приличных разглагольствований так же интенсивно работать на турок, как они на нас, у нас хватит денег все это покупать. Мир стал не меньше, но доступнее, а на базаре можно найти практически все, что в голову взбредет, в том числе и продукты для имам баялды. Нужны три средние луковицы – пожалуйста! Режем лук мелко, солим и добавляем столовую ложку сахара – турецкий вкус приязнен к сладкому, даже турецкая кока-кола слаще нашей, учитывают привычки потребителя.

Смешиваем подслащенный и подсоленный лук с помидорами и чесноком. Турецкая кухня обожает овощи как свежие, так и прошедшие тепловую обработку – иногда их даже

жарят на вертеле, как и мясо. Турецкий мясной стол – в основном говядина и баранина, чаще жареная, чем вареная. То, что у нас называют «шоарма», турки зовут красивым словом «денер-кебаб» и жарят на каждом углу, причем это блюдо стремительно шагает по планете – не так давно всезнающая немецкая статистика подсчитала, что в Германии число торговых точек, предлагающих клиентам денер-кебаб, обошло по численности своих коллег, продающих сосиски. Это как же надо готовить, чтобы немцев от сосисок отучить, – просто воображению недоступно! Рыбы, как и положено в средиземноморском городе, масса, в основном тоже жареной. Сладости порой довольно для нас необычны, но необыкновенно вкусны. Наверное, очень хорошо, что они готовятся без муки и поэтому толстый турок на стамбульских улицах скорее диковинка: стамбульцы поджары, энергичны и работящи. Сервис опять-таки блестящий: стоит даме закапать кофточку вкуснейшим айраном (прохладительный напиток из кислого молока, попробовав его, вообще не понимаю, как в Стамбуле удастся продать хоть каплю кока-колы) – официант с салфеточкой даже не подбегает, а возникает из ниоткуда. Бутылочку с минералкой открывают в тот момент, когда ты об этом подумаешь, еще взгляд не успеваешь бросить. Причем такие нормы обслуживания не только в первоклассных ресторанах, но и в простонародных кафе около рынка, где жареную сушеную баранью колбасу суджук продают даже не порциями, а кусочками, чтобы и небогатый стамбулец мог купить себе чуть-чуть. Можете мне не верить и будете правы, мне бы сказали – я бы сам не поверил, но видел же своими глазами, так врать мне, что ли?

А теперь душа просит чего-то зеленого... Нет проблем – на многочисленных стамбульских островах, например, зелени хватает. Природу здесь берегут, поэтому автомобили под запретом – только конные экипажи. Можно расслабиться и почувствовать себя знатным турецким вельможей, который только что женился на новом гареме и поселился на этом прекрасном берегу в большом красивом киоске... не в газетном, разумеется, красивые дома на берегах Босфора по-турецки так и называются – киоски, это уже мы слово переосмыслили вследствие незнания турецкого быта. Чего удивляться – мы до сих пор можем назвать «турком» человека бестолкового и легковверного, а у турок глупый и жестокий человек до сих пор зовется «маскоф». Шесть русско-турецких войн в XVIII веке, четыре в XIX, даже в XX веке одна – ужас, одно только утешает, что их число падает. Если тенденция сохранится, в XXI веке мы воевать не будем. Да и зачем – гораздо приятнее ездить друг к другу в гости, чтобы прикупить одежонки да покататься в

экипажах. А резать все равно будем, но только петрушку!

Нарежем пучок петрушки мелко-мелко и теперь всю начинку перемешаем. Посмотрите только на эту начинку – правда, красиво? Где можно увидеть такие свежие и необычные сочетания цветов и форм? Быть может, на турецких коврах? В знаменитых турецких плетеных коврах, да и в их более простых тканых собратях килимах нет ничего случайного. Каждый цвет что-то символизирует: красный – богатство, зеленый – рай, голубой – благородство и величие, желтый защищает от неудач, черный помогает разрешать жизненные проблемы. Узоры ковров самые разные – от геометрических орнаментов до арабесок. Только изображений людей и животных на настоящих турецких коврах не бывает, исламская традиция категорически против. Краску давали растения – прекрасно растущая в Турции красильная марена, дающая все оттенки красного, синий индиго, желтый шафран, а черный и коричневый цвет обеспечивал грецкий орех. Большинство ковров или звездчатые, или медальонные – вот один, вот другой. Ими застилали полы и завешивали стены для тепла – в Турции тоже бывает холодно. Кстати, пора и нашему имам баялды в тепло...

Баклажаны вынимаем из воды и просушиваем на салфетке. Теперь каждый баклажанчик заправим начинкой и уложим на смоченный оливковым маслом противень. Сбрызнем их лимонным соком, закроем пергаментом и поставим в духовку минут на 45 – сначала на сильный огонь, потом на умеренный. Будет нашим баклажанам настоящая турецкая баня! Доехать до нее проще всего на «ностальгическом трамвае» – так называют единственный транспорт, который может ездить по проспекту Истик-ляль, проспекту Независимости, где расположены богатые дома, дорогие магазины и посольства великих держав. Просто уморительное сооружение, у нас в Одессе такой ходил после войны, так что он и для меня ностальгия. Вот и площадь Галаты – первая светская школа Турции, Галатасарайский лицей, знаменитые Цветочный и Рыбный пассажи, ну и настоящие турецкие бани – влажный воздух, расслабляющее тепло, душистый кальян и вообще все то, что описывается популярным турецким словом, вошедшим и в состав русского языка, – кайф! Человек от тепла становится добрым, а имам баялды – вкусным!

Все готово. Теперь сервируем стол, причем сервировка старинного турецкого блюда может быть вполне современной. Это в Турции не только к блюду относится... Не зря турки называли этот мост через Босфор мостом Ататюрка – это лидер, как и этот мост, он связал в Турции Азию с Европой. Вытащив

страну из Средневековья резкими и не всегда благодушными мерами, он сделал турок людьми, которые женятся по швейцарскому гражданскому праву, осуждаются по итальянскому уголовному кодексу, судятся по германскому процессуальному кодексу, ими управляют на основе французского административного права и хоронят по канонам ислама. Оказалось, что Европа и Азия не так уж далеки друг от друга – вот они, рядышком. Стоит только мост построить! И уж по этому мосту возить друг другу все самое лучшее. Чтобы было и там и здесь – например, имам баялды. Попробуйте это блюдо, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

5 длинных баклажанов, 3 крупных помидора, 3 средние луковицы, 3 большие дольки чеснока, лимон, пучок петрушки, полстакана оливкового масла, 1 десертная ложка сахарного песка, соль, перец, пергаментная бумага.

МАМАЛЫГА, ПОДАННАЯ КАК ПОЛОЖЕНО

Молдова

Мы уже поговорили о странах дальних и удивительных, давайте вспомним близких соседей. Нам только кажется, что уж их-то мы знаем. Скорее наоборот – накопились мелкие недоразумения, обычные между соседями, и из-за этих кривых и чахлых деревьев не видать достаточно красивого леса. Народная молва гласит: Бог, раздавая всяческие блага, наделил эту страну красотой, богатством, широтой натуры и щедростью души. Услышав завистливый вопль прочих стран: «За что им так много, Господи?», грустно покачал головой и ответил: «Зато учтите, каких я к ним подселил соседей...» Причем у этих соседей, что уже совсем забавно, упомянутая легенда тоже в ходу. Кто-то забыл рассказать этим несчастным, что патриотизм – это любовь к своему народу, а вовсе не ненависть к соседнему. Она называется национализм, и не надо эти вещи путать. Воюют только с соседями, до прочих достать руки коротки. То, что русские рассказывают о чукчах, французы рассказывают о бельгийцах, баварцы – о фризах, израильтяне – об арабах, а венгры – о цыганах. Радоваться при этом можно только одному: плохому знанию чукотского языка, мешающему нам узнать, что чукчи рассказывают о русских. Друг другу, разумеется...

Лично я вырос в коммуналке и знаю, что с соседями проще дружить. Что я делаю в Интернете, если не увидел прогноза погоды в Одессе? Смотрю на кишиневский прогноз! Погода что в Одессе, что в Кишиневе – одна и та же. Кишиневцы вообще уверены, что Одесса – это пригород Кишинева. Этакий маленький пригород, в два с половиной раза больше города! А кто не верит, тех они приглашают на кишиневский вокзал: пусть сами убедятся, что билеты на Одессу продаются исключительно в пригородных кассах. Как любой житель пригорода, я с удовольствием выбираюсь в город – поглазеть на городских женщин, походить по городским магазинам, попробовать городской еды. Давайте попробуем вместе с вами! Житель пригорода готовит любимую еду города – мамалыгу!

В Молдавии и близкой ей по языку и культуре Румынии мамалыга проходит в статусе национальной гордости и любимой пищи. Наше пригородное мнение, что мамалыга заменяет им

хлеб, гроша ломаного не стоит. Хлеб молдаване едят охотно, хлеб у них превосходный – пшеничный, белый, – ржи они не знают. А мамалыга, скорее, любимая каша, любимый гарнир и, кроме того, замечательное самостоятельное блюдо, если будет правильно подано. Помните сказку о молочной речке и кисельных берегах? У румын тоже есть такая сказка, и реки тоже молочные... А берега, думаете, из киселя? Нетушки, не едят румыны киселя... У румынской сказочной речки берега из мамалыги! Давайте соорудим пару-тройку квадратных метров такого берега.

Что же нам в первую очередь понадобится для мамалыги? Жители Лотарингии сказали бы, что нужен родосский хлеб, на Пиренеях, конечно, сказали бы – хлеб испанский, тамошние горцы, баски и наваррцы, от Испании себя отделяют, тем паче именно там в Европе испанский хлеб появился впервые. В Байонне этот хлеб называют индийским, что не совсем верно, потому что Вест-Индия – это все-таки не совсем Индия... Итальянцы уверены, что это турецкое зерно, неподалеку от них, в южной Франции, в Тулузе, считают это испанским просом. А в Турции, где это зерно очень популярно, его называют румский хлеб, румийцы – вообще европейцы. Все правильно, это зерно попало к туркам действительно из Европы. Американцы именно его и называют зерном – «корн», и все тут, что удивительного? В штате Айова даже стоит золотой памятник кукурузному початку! Или, во всяком случае, позолоченный...

Договорились, прежде всего для мамалыги нам понадобится кукуруза. В супермаркетах полно кукурузной крупы – не покупайте. Нужна именно кукурузная мука. На многих базарах южной Украины и России вы ее найдете, причем там, где продают зерно, семечки и корм для цыплят. Почувствуйте себя цыпленком, не повредит. Впрочем, если бестолковые хозяева супермаркета продают в нем только кукурузную крупу, купите и смелите ее на кофейной мельничке, но перед этим крупа должна быть жареная и подсушенная на сухой сковородке. Как именно поджаренная? Это не объяснить: должен быть ровный золотистый цвет, приятный аромат жареной кукурузы, без запаха гари. Для меня достаточно хапа-нуть щепотку пальцем, понюхать, и я уже чувствую, то или не то. А вы потихонечку практикуйтесь.

Теперь поставим кипятиться воду. Сколько – очень просто рассчитать. Мы собрались варить мамалыгу из двух стаканов муки – вот и вся проблема: шесть стаканов воды – один к трем. Вскипятите ее, но не до белого ключа, уловите правильный момент, нужно тихое кипение. Водичку уже заранее подсолите, без усердия, но с должным почтением к самому древнему культурному злаковому растению Земли.

Кукурузу одомашнили первой, пшеницы и риса тогда еще и духа не было. Энгельс, например, вообще считал, что из всех культурных злаков Новый Свет обладал только одним, но зато самым лучшим. Кто осмелится это оспорить? Урожай в сто центнеров с гектара для Америки даже не рекорд, а привычная норма, ниже которой отступать неприлично. В 1492 году Колумб привез в Испанию кукурузу, всего два мешка, а уже через восемь лет, в 1500-м, в Испании собрали богатый урожай кукурузы. Разве плохой злак мог бы стать так популярен в стране, где его никогда с кроманьонских времен не было, за восемь лет, а потом еще буквально за считанные годы перебраться от европейских крестьян к враждебным им туркам, чтобы стать и там самой массовой культурой? Кстати, происхождение русского слова «кукуруза» как раз турецкое. Неприязненные отношения между странами – не помеха тому, чтоб заимствовать у неприятеля что-нибудь по-настоящему хорошее. Скорее, стимул – чтобы уменьшить его преимущество.

Буквально сразу выяснилось, что кукуруза годится не только на еду. В Средневековье выйти на люди без парика в определенных кругах было примерно столь же прилично, как у нас без штанов. Каждому сословию полагался свой фасон париков. Служители культа носили небольшой аббатский парик, юристы – испанский, военные – бригадирский, сановники – большой четырехугольный. А что же было делать простонародью, волосы-то нынче дороги? Тоже как-то выкручивались – сначала они сооружали парики из метелок проса и морской травы, а после появления кукурузы именно ее метелки стали главным материалом для дешевых париков. Мы с вами не будем этим заниматься, нам мамалыгу варить.

Внимание, типичный и полезный прием – ссыпая муку в кипяток тонкой струйкой, быстро размешивая ее, можно через сито, чтобы не образовать комков. Есть еще один народный способ: сначала всыпать горстку муки еще до кипения, а потом, когда закипит, быстро всыпать остальную и размешать. А чтобы не было комков, в центр казанка сразу ставите деревянную мешалку, лопаточку или скалку и айда варить. Ничего особенного в казанок класть не надо – мука, соль, вода. Варить муку нужно при слабом кипении минут 25-30 и все время размешивать, прижимая мешалку к стенкам казанка.

Старшее поколение должно помнить этот вкус: в свое время кукуруза благодаря Хрущеву стала настолько популярной, что отобрала у пехоты ее древний титул. Да, именно так, помните, пехоту звали «царицей полей», а при Хрущеве стали так называть

кукурузу. Она мерещилась Хрущеву всюду. Когда в Казани его угостили национальным блюдом «чак-чак», круглыми шариками из сладкого теста, он воскликнул: «Ну и здоровая у вас кукуруза!» Кукуруза – хорошее дело, но если сеять ее в Архангельской области, то добра не будет. Так и ездили на юг представители тамошних рыбколхозов, продавали свою рыбу и покупали кукурузу, чтоб выполнить государственный план. Дошло до того, что Лариса Латынина, олимпийская чемпионка по гимнастике, на правительственном банкете сказала: «Мы так сражались за олимпийские медали, потому что боялись – если проиграем, то Вы, Никита Сергеевич, все стадионы кукурузой засеете!» Вполне заслуженно, что это увлечение для Хрущева ничем хорошим не кончилось. Потом говорили, что его сняли за шесть «к»: за культ, за коммунизм, за Китай, за Карибский кризис, конечно, за кукурузу и шестое «к» – кузькина мать, которую он обещал показать американцам, да вот обманул, сам засмотрелся... Советская лихорадочная любовь к кукурузе сказалась даже на именах. Были в свое время очень странные имена-аббревиатуры типа Оюшменаль – это сокращенно значило «Отто Юльевич Шмидт на льдине». Про пресловутую Даздраперму (Да здравствует Первое Мая!) я даже не говорю, это еще ничего, хоть смешно. А каково ребенку по имени Ленсталбер? А знаете, что это обозначает? «Ленин, Сталин, Берия», теперь даже подумать страшно. Так вот было зарегистрировано непонятно чье, женское или мужское, имя Кукуцапо. Знаете, что оно обозначало? «Кукуруза – царица полей». Бедный мальчик или девочка, поди разбери кто...

Теперь еще уменьшим огонь и, непрерывно помешивая, оставим минут на 10-15 до полного загустения. Как определить, что готово? Очень просто: опустите вертикально скалку в казанок и покрутите ладошками. Если мамалыга не пристает – можно есть. Учитесь готовить мамалыгу, чтоб не оказаться в положении несчастных парижан.

Несколько месяцев после окончания Второй мировой они ели странный желтоватый хлеб, который быстро черствел. А виноват дурак-переводчик – купили в Америке зерно. Зерно так требовалось, что в переводе контракта на английский не растолковали, какое именно. А что такое для американцев «корн», зерно, я уже говорил – кукуруза, и только она. Вот и ели кукурузный хлеб, который, признаться, не так хорош. Из кукурузы мамалыгу варить надо!

Теперь, внимание, ложечку и лопаточку смочили водой и вот так поддели, отделили мамалыжку от стенки казанка. Можно даже чуть-чуть подогреть, чтобы отделялась лучше. А теперь

перевернули и бросили на разделочную доску или на чистую скатерку – не на блюдо, мамалыга отпотеет и станет сухой и невкусной. Если мамалыга сварена как положено, она сохранит форму, вываливаясь из казанка.

А тем временем начнем готовить мамалыжное окружение, так сказать, «мамалыга мэйт», то, что должно подаваться к мамалыге, чтобы сделать ее праздничным блюдом. Молдаване знают, что делают, когда подают мамалыгу не гольём, а в окружении маленьких плосечек и тарелочек с полагающимися к ней заедками. Именно в окружении таких тарелок становится понятно, почему молдаване называют мамалыгу «мамалыгуцэ» – «мамалыженька», если пытаться перевести поточнее... Она становится такой красивой, что даже непонятно: как ее не любить?

Номер первый – тертая сухая брынза, лучше овечья. С ней работы никакой, натер на терке, и вот такой горкой лежит. Сами сдобриваете, кому сколько нравится. От турецкого завоевания было столько вреда, что грех не воспользоваться некоторыми мелкими удобствами – например, включением в великую семью средиземноморских кухонь, где брынза – продукт любимейший и ценный. Брынза вовсе не среднего качества сыр, брынза – незаменимая приправа, причем к массе продуктов: к салатам, к пасте, к макаронным изделиям, к супам, а уж к мамалыге – точно!

Номер второй – густая сметанка. Непременно к мамалыге идет, тоже кладете сами по вкусу. Сметана в мировой кухне редкая птица, западноевропейцам даже сложно объяснить, что же это такое – кислые сливки, и зачем же это им позволили скиснуть, а в Молдавии – пожалуйста! Вильям Васильевич Похлебкин – Аристотель русской кулинарии – даже специально отметил такое свойство молдавской кухни, как терпимость к чужому влиянию и быстрое его освоение. Хорошее свойство – мне оно, например, симпатично.

Номер третий – масло. Просто поставьте рядышком. Совет тот же – сколько кому нравится. Кухня Молдовы предпочитает масло растительное, причем и подсолнечное и оливковое, на какое денег хватит, но к мамалыжке некоторые и от сливочного не откажутся. Молдаване знают, что делают, – они эту кашку уже триста лет едят... И не надо вспоминать дурацкие анекдоты о молдаванах, причем сразу по двум причинам. Во-первых, учитывая роль этих анекдотов в том, что наиболее сильно ими задетые пошли толпами по кишиневским улицам, выкрикивая хором: «Чемодан – вокзал – Россия!» Правда, судя по обилию строителей-молдаван в той же Москве, это они сами себе

и кричали, но кто ж тогда это понимал? Ну и во-вторых – пора уже понимать, что каждый умен в привычных для него условиях. Альберт Эйнштейн, перенесенный в чукотское становище, оказался бы отчаянно глупым чукчей, который не только моржа – нерпу глупую загарпунить не смог бы. А уж какими великими светочами разума смотрелись бы в молдавском селе рассказыватели анекдотов о молдаванах, не зная тамошних обычаев, ухваток и культурных кодов, – небось сами понимаете...

Вот номер четвертый весьма интересен – свиные шкварки. Берем кусочек подчеревка, режем на мелкие кусочки и на горячую сковородку, без ничего, с него самого натечет. Мамалыга с брынзой и шкварками – уже лакомство, не говоря обо всем остальном. Кстати, молдавская кухня признает практически любое мясо. Религиозных ограничений она не знает, прекрасно использует и говядину, и баранину, и свинину, и дичь, и птицу, с помощью многочисленных овощей и отрубяного кваса создавая приятную и нежную слабокислую среду блюда. Знаем блюда и из натурального, и из рубленого мяса – кстати, малюсенькие молдавские тефтели, кюфтелуце, с мамалыгой тоже идут просто великолепно!

Интересно, что любовь к мамалыге разделяют такие же любители кукурузы, как молдаване, – и американцы. Молдаванка, вышедшая замуж в Штаты, с удивлением сообщает, что, когда муж наконец приготовил ей вкусное американское блюдо corn bread, она обнаружила, что это обычная мамалыга, только заправляется она не салом да шкварками, а медом, взбитым с маслом. Учтите этот вариант. **Вот он, номер пятый – мед взбиваем с маслом и тоже подаем, может быть, кто-то захочет мамалыгу не соленую, а сладкую.**

Следующая, шестая, мамалыжная примочка – скроб, очень простой молдавский омлет без всякой муки. Именно скроб с мамалыгой очень хорош. Яйца взбили, посолили, добавили молока, можно добавлять каких-то овощей и грибов. Жарим на несильном огне и, не дожидаясь загустения, помешиваем, а перед готовностью (учтите, скроб не дожаривается, он мягкий) соскребаем его ложечкой к центру сковородки. Получаются забавные яичные опилочки – в мамалыге они изумительны! Кстати, вообще применение кукурузы шире, чем мы думаем. Американцы давно догадались насыпать в упаковки для бытовой техники, чтобы предохранить ее при перевозке и хранении от ударов, не поролон, с которым непонятно что потом делать, а просто попкорн, биологически крайне благополучный – можно вытащить из упаковки компьютер или видеомагнитофон, а попкорн съесть.

И еще одна вещь подается к настоящей мамалыге – муждей, самый популярный молдавский соус, гениально простой. Выдавили в пиалушку головку чеснока, посолили по вкусу, примерно четверть чайной ложки, и развели полустаканом мясного бульона – **вот и все!** И к мясу он хорош, и к дичи, и к птице, особенно если готовились на гратаре, на решетке то есть, и к мамалыге, конечно же, муждей просто идеален. В отсутствие антибиотиков чеснок был их единственным природным заменителем и так часто употреблялся – не только для вкуса, но еще и для здоровья, – что проник даже в фольклор, как пища чудодейственная, разгоняющая эндемичных в этих краях вампиров.

А вот теперь представьте себя в молдавской каса маре (дословно это переводится как «большой дом»), парадной горнице, украшенной яркими сорокскими коврами и уставленной графинами с домашним вином. Знаете, как молдаване меряют количество вина у себя в доме? Не бутылками, не бочками – тоннами. Надавил в этом году пять тонн вина – год хороший. Мамалыга в Молдавии везде, даже на свадьбе мамалыга – это парадное кушанье. Попробуйте и убедитесь, что не зря они так считают. **Сухое красное домашнее вино мамалыге не помеха, а украшение – поставьте рядом графинчик.**

Есть масса примет, что должна сделать молдаванка, чтобы брак был удачен. Перед сном накануне свадьбы положить под подушку зеркало, причем не разбитое. Вывернуть ночную сорочку и надеть наизнанку (простите, но вспомнился старый неприличный анекдот, впрочем, почему бы нет, думаю, что невеста не против...). Перед тем как выключить свет, натереть пол лимонной коркой, – это еще если жених позволит выключать свет... Считать по девять звезд в течение девяти ночей – согласен, не повредит. Положить в один туфель веточку розмарина, а в другой – веточку тимьяна: идея интересная, в любом случае походка привлечет внимание жениха. И еще одна народная примета, причем простая: выходите замуж за человека, во-первых, хорошего, а во-вторых, любимого. Говорят, с остальными приметами можно и не очень считаться. Даже с тем, что увидеть во сне мамалыгу, согласно всем сонникам, означает приятное увлечение, которое немного отвлечет вас от повседневных забот. Как этого не хватает нам в нашей размеренной жизни! Поставьте на свадебный, да и на любой праздничный стол правильным образом приготовленную мамалыгу – и она так вам запомнится, что вы непременно увидите ее во сне, причем не раз!

Ингредиенты

2 стакана кукурузной муки, 200 г овечьей брынзы, 1 банка

сметаны, 1 пачка масла, 1 баночка меда, 300 г подчерева, 2 яйца, 1 ложка молока, 1 головка чеснока, 1 бульонный кубик, соль, перец.

САЦИВИ

Грузия

Статистики утверждают, причем не без основания, что так или иначе с грузинской кухней знакома половина населения нашей планеты. Это при огромной Африке, это при том, что каждый четвертый – китаец, а каждый пятый – индус. Это при том, что экзотических, пряных кухонь в мире хватает. Во всяком случае, в наших краях, перечисляя пять лучших и любимых кухонь, грузинскую включают почти все. Это послужило и причиной некоторых неприятностей. Некоторые блюда грузинской кухни у нас считают до того родными, что изменяют как бог на душу положит, и укатывают до такой степени, что мать родная не узнает. Поэтому кое-кто, попробовав столовского харчо с ложкой перца, цыпленка-табака из инкубаторской «синей птицы» или чахохбили из недоеденного вчера по причине недоваренности, никак не догадается, отчего же у грузинской кухни такая всемирная слава. Давайте исправлять это положение. Готовим сациви!

Начнем, пожалуй, с классического для нас сациви из курицы. **Бросаем куриное мясо в кипящую воду. Курицу отварили, кто захотел, потом может и пожарить. Если желаете, снимите мясо с костей – получится княжеское сациви. Чем мы себе не князя? Вот только учтите, что курица – нюанс современный. Традиционное грузинское сациви готовилось из индюшки.** На одном из кулинарных сайтов я нашел чудесное свежее воспоминание: «В моем детстве, – пишет некая милая дама, родившаяся в Грузии, – за месяц до Нового года в каждой семье покупалась живая индюшка и торжественно помещалась на лоджии или прямо на кухне в закутке. А мы, дети, должны были скатывать шарики из хлеба, заталкивать в серединку кукурузи-ну и этим без конца кормить птичку для набирания веса. А накануне Нового года под наши проливные слезы индюшка резалась и готовилась обрести новую жизнь под именем „Сациви из птицы». Это было второе по торжественности блюдо после целого зажаренного поросенка. Но времена меняются, индюшки стали роскошью, и народ перешел на кур».

От себя добавлю: не полностью перешел, сациви готовится не только из птицы, но и из рыбы. В принципе то же самое: рыба обжаривается и заливается тем же соусом. Совершенно отдельно

существует сациви из баклажанов, сациви из овощей, да что зальешь соусом сациви, все сациви и будет. Курица сейчас традиционной всего, мы можем тоже не отклоняться от общей массы. Но учтите: если хотите соорудить такое сациви, что всех прочих сациви сацивистей, – берите индюшку, не такой уже и дефицит! Можно, конечно, готовить кофе из цикория, шоколад из сои и красную икру из морковки с селедкой, но это проявится в самый непоходящий момент! В последний сезон КВН, как говорят у нас в Одессе, «до погрома», когда любимую всеми до пустых улиц во время трансляции телеигру прикрыли под нелепым предлогом, а на самом деле потому, что цвет времени стремительно менялся, сезон для знаменитой одесской команды КВН, в которой и я имел честь играть, начался сценой у фонтана, в реальность которой я сам иногда не верю и пишу об этом только потому, что есть живые свидетели. Ведущих игроков вызвали то ли в глауком партии, то ли в трахом партии, то ли даже в сарком партии, не помню точно, и сказали: «У вас, ребята, проблемы с тем, кто будет капитаном? Мы ее за вас решили: вот вам капитан. Прекрасный парень, только после армии, десантник, и кроме того, член партии. И не надо возражать: это решено и решение это не обсуждается. Вы его подготовьте, объясните, что говорить на конкурсе капитанов, и он прекрасно справится. Все. Будьте здоровы!» Начали его готовить – а что нам было делать? В результате одесситы на открытии сезона обошли всех во всем, кроме конкурса капитанов. Бедный десантник, чуть не потеряв от ужаса сознание, пролепетал со сцены такое, что даже его покровители слегка струхнули, почесали в затылке и разрешили назначить капитаном хоть беспартийного, страшно сказать, лишь бы не еврея, во всяком случае по паспорту. В результате команду с блеском провел через все тернии последнего на четырнадцать лет сезона и довел до победы Юра Макаров, у которого с анкетой было далеко не все в порядке. Зато если уж он и был сациви, то несомненно из индюшки!

Основа соуса сациви – безусловно, орехи. **Возьмем на килограмм птичьего мяса где-то 400 граммов очищенных орехов.** Помните: старые орехи горчат, покупая, попробуйте, а еще лучше, разотрите кусочек пальцами – на пальцах должен остаться жир. Очень важен вид орехов, они должны быть светлого цвета, чтобы в середине ядра не было черноты. **На сациви нужно выбирать беленькие ядра, чтобы сациви не было темным.** Еще один штришок – это выдавить из орехов масло. Их давят руками, уже молотые, нажмете хорошенько – и появляется масло. Его собирают в чашечку, потом, когда все будет готово, его капнут сверху блюда, так и красиво и вкусно. А

без орехов грузинское блюдо и представить трудно, причем используются не только грецкие орехи, но и буковые орешки, миндаль, фундук и лещина – и в сладкое, и в мясные супы, и салаты посыпать, и основные блюда до ума доводить. Не зря же многие грузинские застолья проходят под раскидистым орехом – не положите его в супчик, так он сам в тарелку свалится.

Теперь возьмите полголовки чеснока и головку лука. Головку лука, предварительно мелко нарезав, аккуратненько поджарьте на жире от той же вареной курицы (можно собрать сверху) до хорошо заметного цвета. О запахе не говорю. Грузинская кухня – это какой-то кладезь необыкновенных ароматов. Слышал я мнение, что, когда готовятся блюда грузинской кухни, до трети трудозатрат – это работа исключительно с зеленью.

Чесночок просто почистим и выдавим давилкой. Грузинский стол без зелени еще более нелеп, чем без орехов. Благодаря мягкому грузинскому климату свежая зелень подается там к столу круглый год – кулинарной обработки никакой: вымыли, положили на тарелку прямо пучками, и так же, пучками, потом в рот тащат. Кроме обычных у нас петрушки и укропа, на грузинский стол ставят кресс-салат, кинзу, базилик, лук-порей, мяту... Впрочем, это только обязательная программа, а произвольную даже перечислить трудно, потому что к культурным травам добавляются дикорастущие – просто нарвать по дороге домой не составляет особой проблемы. В общем, если в блюде нет трех-четырех видов зелени, хорошенько подумайте, грузинское ли оно. Если сочли его грузинским – подумайте еще.

А когда лучок поджарился, прямо на сковородку добавляем большую столовую ложку муки. Мука должна быть хорошая – ведь мы готовим блюдо грузинской кухни, блюдо с родины шедевров, блюдо кухни, которая подарила нам харчо и шашлыки, чанахи и ткемали, чахохбили, цинандали, мукузани и напареули. Кстати, вы еще хорошо помните, что из этого едят, а что пьют? Ну, разные мы теперь страны, а что мешает торговать заведомо хорошим и издавна любимым, кроме собственной глупости? Ладно, не будем о печальном, но учтите: для лучшей кухни – только лучшая мука, мука исключительно мелкого помола, аж пушистая. Тут уж точно не будет комков. А мы разведем все бульоном от той же курицы до консистенции очень жидкой сметаны и перемешаем. Орехи же с чесночком, который выдавили туда давилкой, пока перемешаем отдельно. Если вы пропускаете через мясорубку, пропустите дважды. Если перетираете кухонным комбайном, перетрите мелко.

Теперь внимание – добавляем туда пряности. Во-первых, столовую ложку уксуса. Грузинская кухня, конечно, предпочтет более царственный подкислитель, может быть, лучший подкислитель во всех кухнях мира – гранатовый сок. Но давайте приспосабливать блюдо к нуждам и возможностям рядового российского и украинского потребителя. Хороший душистый уксус тоже достаточно вкусен. **Лучше всего виноградный, грузинским блюдам это родное.** Если добавили обычного спиртового, дальше рецепт можно не читать – делайте что хотите, а я ответственность за результат с себя снимаю. Так сказать, бюрократический стриптиз. Давайте уж возродим правильную, аутентичную грузинскую кухню, слово «возрождение» имеет для грузин ряд дополнительных смысловых оттенков. Великий грузинский царь Давид Строитель, который возродил грузинское государство из полного упадка, когда оно стало сельджукским данником, разбив сельджукскую армию (для сопоставимости отмечу, что в те века это было не более вероятно, чем, скажем, победа Лихтенштейна над Германией или Пуэрто-Рико над США), хотя и строил немало крепостей и храмов, сам камней не укладывал и прорабом не работал – он Давид Отстраиватель, тот, который отстроил разрушенную Грузию, но вот звучит это непривычно, вот и перевели «Строитель»... Его почетное прозвище «Агмашенебели» еще точнее было бы перевести словом «Восстановитель», но в нашей языковой стихии это просто невозможно – получится уже не царь, а краска для волос... Да и царицу Тамару Лермонтов оскорбил совершенно незаслуженно – вовсе она не была «как демон, коварна и зла», любовников не убивала за их отсутствием и уж точно не прилетала к отцу Федору Вострикову с предложением поиграть в «шестьдесят шесть». Дальновидная и храбрая правительница, внимательная и заботливая мать, верная и любящая супруга, жившая со своим вторым мужем, осетинским царевичем Давидом Сосланом, в таком благополучном браке, что современному романисту и описывать нечего – может быть, потому об этой интереснейшей эпохе у нас не написан ни один более-менее заметный исторический роман. С первым мужем ей поначалу действительно не повезло – сын Андрея Боголюбского Георгий оказался как минимум алкоголиком и превратил ее жизнь в настоящий ад. Вот она его и вышвырнула, попытки вернуть себе престол отбила вооруженной рукой и вышла замуж за товарища по детским играм – как я уже писал, исключительно удачно. По-моему, правильно сделала...

Соли добавьте по вкусу, красного перца – полчайной ложечки, не более. Один из верных и безошибочных признаков

фальсификации грузинской кухни – то, что блюдо в рот нельзя взять, такое оно жгучее и острое. Если бы это было так, разве удержала бы грузинская кухня свою славу? Пряных и острых приправ там много, но они никому не мешают. **Практически наверняка – толченого кориандра на кончике ножа.** Так же как имбирь – визитная карточка китайской кухни, признак ее присутствия, так и кориандр – некая отметка то ли того, что это блюдо грузинское, то ли того, что родственно грузинским. Недаром зелень кориандра пришла к нам из Грузии под исконно грузинским названием кинза. **Теперь настаиваем на горячем бульоне полчайной ложки шафрана, достаточно взять запряны – имеретинский шафран, он не столь безумно дорог и растет в Грузии, значит, и для нас дешевле.** Ну и теперь две готовые смеси трав под названием уцхо-сунели и хмели-сунели, где-то по пол-ложечки. Уцхо-сунели – темная, хмели-сунели берите посветлей. Как раз красиво получится. Вот эти три необходимые компоненты лучше сохранить: уцхо-сунели, хмели-сунели и имеретинский шафран. Если вам предложили готовую смесь для сациви, что ж, давайте, но на свой страх и риск, вы оказываетесь заложниками кулинарного вкуса того джигита в кепке с усами, который вам ее продал. Некоторые из них вполне достойно поддерживают славу кулинарии своей родины, и от их трав блюдо становится праздником, сюитой, сонатой, я бы даже сказал – фейерверком, некоторые... Впрочем, во всех странах разные попадают. последуем совету известного израильского писателя и политика Жаботинского и оставим каждому народу право на его дураков, негодяев и достойных сожаления неумех, у которых руки растут непосредственно из мускулюс глютеус.

Теперь всю эту подливку (кроме орехов с чесночком, с ними пока погодить) мы разводим бульоном до густоты очень жидкой сметаны, окунаем туда нашу курочку и провариваем небольшое время, минут десять. А тем временем рекомендую добавить к орехам яичный желток, можно даже парочку, и орехи с чесноком и желтком отдельно вымешать. Вот когда смесь чуть-чуть прогреется и даже уже чуть-чуть остынет, только тогда тщательно размешанные орехи, чесночок и желток соединить с остальной приправой – сольем ее с курочки – и еще чуток прогреть, ни в коем случае не доводя до кипения, буквально чуть-чуть. Это общий принцип приготовления целого ряда блюд с сырым желтком. Если не хотите, чтобы он свернулся и лежал в блюде не очень красивыми волосинками, не доводите его до кипения. Чуть-чуть прогрейте, не особенно усерствуя. Это особый, характерный для грузинской

кухни кулинарный прием – вбивание в блюдо яйца в условиях не очень высокой температуры в кислую среду. Вкус становится изысканней, а блюдо – сытней и гуще. Яйцом в Грузии загущают и некоторые супы. У нас этот прием не очень употребляют, а стоило бы освоить – многим нашим блюдам это бы пошло.

Главное – хорошо перемешать подливку, можете еще раз перемешать в комбайне. Получится очень жидкая масса с густотой очень скверной сметаны. Если в вашей еще советской столовой какая-то буфетчица проворовалась совсем-совсем, вспомните, какую сметану вам подсовывали месяца за два до того, как ее посадили. Вот это то самое и есть. А цвет будет такой странный, беловато-зеленоватый. Когда мы соблюли все эти условия, мы уже будем спокойны. Мы не соучаствуем в осквернении грузинской кухни, которое часто происходит, когда куски копченой курицы поливают мукой, разведенной в бульоне и заявляют, что это – сациви и есть. Если в сациви нет вкуса грузинских пряностей, то извините, и никакого сациви и нет. Хватит надругательств над грузинской кухней! Хватит рубленого шашлыка! Хватит харчо с перловкой! Исключим из грузинской кухни шашлык из свинины! Там это невероятная редкость, а у нас это прекрасное блюдо. Можно сказать, что у нас оно заново родилось. Мы преклоняемся перед грузинской кухней, но и свое отдавать совсем уж за пять пальцев и ладонь не хотим. Так давайте честно признаем, что та аджика, которую мы закатываем в баночки, никакая не аджика – это свой, достаточно приятный и интересный, но полностью отличающийся от грузинского варианта соус. Грузинская аджика сухая и, скажем честно, гораздо более ароматная. Если уж готовим блюда грузинской кухни, давайте готовить так, чтобы грузины не плевались, ведь они могут отомстить! Начнут, например, готовить вареники и подавать их без сметаны, или набухают в борщ толченых орехов – нам это понравится?

Теперь еще один важный момент. Гоните домашних пинками от этого блюда, оно пахнет очень ароматно, но есть они его сейчас не будут. Поварешкой по рукам, ботинком под голень, с криками «Кыш, проклятушие!» гоните их с кухни, как назойливых мух, а **блюдо поставьте в холодильник и терпеливо ждите два-три часа.** Названия грузинских блюд каждый раз что-то значат, правда, иногда к блюду это уже не относится, как например, чахохбили – это блюдо из фазана, а я еще не видел людей, которые когда-то ели чахохбили из фазана. Слово «сациви», по всей вероятности, происходит от слов «садили циви» – холодный обед. Сациви бывает только холодным, горячий сациви – это все равно что соленый компот или горький торт. Не бывает такого

блюда в нормальной кухне, и не нам его вводить.

Ну а теперь вытащите, полюбуйтесь и с аплодисментами в адрес того, кто его приготовил, поглощайте с должным благоговением. Давайте готовить его почаще и получше, чтобы грузины, пробуя, радовались и с удовольствием говорили: «Вот это действительно оно, это наше грузинское русское (или грузинское украинское) сациви». И вы непременно приготовьте его, дорогие мои читатели. И конечно же, приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1 кг индюшиных грудок (вне Грузии куриные тоже можно),
400 г светлых ореховых ядрышек, головка чеснока, головка лука,
мука, уцхо-сунели, хмели-сунели, красный перец, толченый
кориандр, имеретинский шафран, уксус, 2 бульонных кубика, 1
яйцо.

ЛЯВАНГИ

Азербайджан

Искусство украшает жизнь, а одно из величайших украшений жизни – хорошая еда. И в этом отношении в Азербайджане все в порядке, азербайджанская кухня – настоящее искусство. Разнообразие мясных блюд поражает воображение: одной только долмы, фаршированных мясом овощей, у них более тридцати видов. Основное мясо в азербайджанской кухне – баранина, свинину мусульманам нельзя, а говядина в горах шею свернет. Азербайджанский обед по всем правилам – это три-четыре часа в таких уютных интерьерах. В начале чай в грушевидных стаканчиках – ормуда называется, чай обычно черный, с травками – с ними едят в Азербайджане все. Супчик зимой непременно горячий мясной, часто порционный, летом холодный на кислом молоке – кислое молоко здесь потрясающее, как и положено в горах. Здешними супами даже гастриты лечат, а нашими столовыми – наоборот! Всегда куча салатиков: слизанные с европейских – совсем никуда, местные, особенно из дальних районов, – забавные и вкусные. Интересное свойство употребления здесь овощей и зелени: их не нарезают и не смешивают. Подают целиком и все по отдельности – в животике перемешается как надо. Еще одна любопытная особенность – солят мало, жареное мясо не солят вообще. Предпочтут подсластить наршарабом – уваренным соком граната. Рыба здесь какая хочешь – и речная и морская. Чай, потом салатика, потом мясо или рыба, потом плов, потом десерты, если еще не лопнул: голодом здесь гостей не морят. Давайте что-нибудь из этих прекрасных блюд и приготовим – например, ляванги.

Ляванги – это, собственно говоря, не блюдо, а способ фаршировки. Если нафаршировать фаршем ляванги апельсин, получится апельсин ляванги, если арбуз – будет арбуз ляванги. Вот только никто этого не делает, и слава богу. Основным компонентом фарша ляванги является орех. **Берем 100 граммов грецкого ореха и дробим, но не очень мелко – не в пыль, а кусочками, в зернышко мелкого риса величиной.** Ленкорань – это субтропики, там растут несколько иные растения, и потому более популярен фундук, мы иногда называем его лещина – тоже вкусная штука. Собирать лещину для ляванги там умели издавна – думаю, что без этого блюда нельзя было представить стол

великих ширваншахов, да что там ширваншахов – их предшественников. Я практически уверен, что льяванги знали еще тогда, когда Азербайджан был провинцией Великой Персидской империи и назывался Малая Мидия. Странно, конечно, мидии – они все маленькие и в ракушках, а тут такая вот большая Малая Мидия. И правил в ней тогда сатрап Атропат, родственник несчастного Дария III, который после его гибели тем не менее и не поссорился с великим Искандером Двурогим, и даже женился на дочери одного из его сподвижников. Кстати, называя Александра Македонского Искандером Двурогим, жители Востока нисколько не хотят бросить тень на нравственность его супруги. Просто речь идет об известном многим народам древности рогатом шлеме – ну, как у викингов. Чем Александр Македонский не викинг – сколько народу перебил... Кстати, от имени Атропата, и область эта стала называться по-гречески Атропатене, а потом, о ужас, именно армяне дали ей название Атрапатакан, именно от этого слова произошло арабское Азербиджан и тюркское Азербайджан, так что замечательная страна Азербайджан носит имя армянского происхождения – во всяком случае, в свете одной из распространенных гипотез... В нынешних обстоятельствах страшно подумать, но и смешно... Живут народы рядом три тысячи лет, ссорятся, мирятся – а куда уйти народу от народа? Только в землю или в небо – другого пути нет.

Теперь маленькая тонкость. Для настоящего ленко-ранского льяванги используют специальную пасту из кислой сливы, алычи или граната. У нас ее, к сожалению, практически нигде не продают, и совершенно зря – блюда из нее очень вкусны, да и сама она ничего. Но выход из положения есть, причем не такой уж сложный. Простейшая и всегда доступная замена – **изюм, две трети стакана. Почти совершенная замена – такое же количество кислого неострого соуса ткемали.** Он становится популярным, найти его легко и на рынках и в магазинах, если упарить его на водяной бане, собственно говоря, и получится эта самая алы-чевая паста. **И еще очень вкусный, хотя обычно дороговатый вариант – зернышки двух гранатов.** Выбирайте на свой вкус – блюдо, правда, не тропическое, но субтропическое, с фруктами там полный порядок. Сочетание мяса с фруктами, дающее не остро-солончатый вкус, грубый и кричащий, а кисло-сладкую гамму, нежную и загадочную, не менее узнаваемый символ Азербайджана, чем, скажем, знаменитая Гыз Галасы, Девичья башня. Азербайджан имеет многовековую историю, так что неудивительно, что и его символу далеко за тысячу лет. По мемориальной доске с именем архитектора Масуда ибн Дауда ее иногда датируют XII веком, но все соглашаются с тем, что это

лишь дата перестройки башни, да и с этой плитой черт-те что – не в центре, как-то сбоку, похоже, что это надгробная плита, которой заделали выбоину в башне. Если сравнить Девичью башню с мечетью Абу-Бекра, построенной в конце XI века из того же камня и стоящей практически рядышком, видно, насколько она темней – так что явно на несколько столетий старше. А известковый раствор, которым скреплены ее камни, как раз появился в начале нашей эры – вот вам и временные рамки. Странное сооружение: в его восьми ярусах может разместиться до двухсот человек, толщина стен

– от четырех до пяти метров, первый ярус с прочими соединен только приставной лестницей, если что, убрал – и поди их там достань, в центре башни колодец глубиной двадцать один метр, вода до сих пор чистая и вкусная, отсиживаться при осаде удобно, а отстреливаться – нет, разве что сверху. А зачем к башне примыкает массивный выступ, до сих пор не ясно. Как и ее первоначальное предназначение

– была она и крепостной башней, и маяком, а для чего ее строили? Был ли это храм огнепоклонников, или обсерватория, или дахнэ – зороастрийская «башня молчания», на вершину которой приносили трупы, чтоб их съели хищные птицы, – ученые еще не договорились. Как они решат – так и будет. Или было?...

А теперь добавим три луковицы – лучше всего брать красный крымский лук, он, как и ленкоранский, родом из субтропиков. Можно просто помолоть блендером, а кто хочет сделать все, как в Ленкорани, – пусть давит камнем в ступке, только, по-моему, незачем – чем мы хуже Азербайджана, у нас свои субтропики есть. И даже тропики – вы же знаете, какой главный признак тропических широт, там солнце в полдень стоит в зените, прямо над головой. А я знаю территории Украины, где такое явление можно наблюдать в свое удовольствие! Не верите? Зря! Это любое украинское посольство в тропическом государстве, да и любой корабль под украинским флагом в тропических широтах – по международному законодательству они все считаются территорией Украины. Правда, кораблей к украинским портам сейчас приписано не в пример меньше, чем лет пятнадцать назад... Зато насколько больше посольств – это же просто уму непостижимо! Впрочем, каждому времени – свои нравы. И только Девичья башня стоит тысячелетия и не меняет ни вида, ни имени. А почему башня Девичья? А в Судаке почему, или в Таллине – там тоже есть Девичьи башни? Легенда, конечно, об этом есть. И не одна. И про девушку, которая хотела выйти за неровню, а ее заточили в этой башне, и она отсюда бросилась в море. И про другую девушку, на которой хотел жениться ее

собственный отец, а она, чтоб потянуть время, уговорила до свадьбы построить башню, а потом забралась на самую верхотуру и, смотри выше, – моментально в море, короче говоря, все умерли, уно моменте. А я лично считаю, что дело вообще не в этом, – называлась же бельгийская крепость Перонна Перонна-Дева – потому что никто не мог взять ее штурмом. Потому она, я думаю, и стала символом Баку, самым узнаваемым памятником, который на всех открытках и эмблемах бакинских мероприятий. Это лучше, чем девушек топить. Пусть напоминает о том, что и в первом году нашей эры здесь уже много чего произошло...

А теперь из орехов, лука и соуса тщательно вымешиваем фарш - это, собственно говоря, ляванги и есть. Очень необычная еда – явно тропическая, а в тропиках и в субтропиках чего только не едят! И кто только не ест – вот недавно в нигерийской столице Лагосе железобетонный мост рухнул. Стали докапываться до причины, и что же вы думаете – съеден железобетон моста, такие там улитки живут, кислотой плюются, что любой железобетон разъедает в мгновение ока! Ну, это они, конечно, не жрали, а норки строили, но кому от этого легче? До того дошло, что тропические деревья тоже листья сбрасывают, хотя никакой зимы там в помине нет, даже годовых колец на древесине не бывает, и возраст дерева приходится устанавливать по толщине. А зачем им это надо? А потому, что едят – гусеницы и прочие листожорки, вот и приходится их хотя бы голодом морить, чтобы напрочь не заели. Учтите, фарш ставит перед вами еще одну проблему – не слопать его тут же, хотя очень хочется... Еда не только необычная, но вкусная и изящная – даже не хочется говорить о ней презренной прозой, что для Азербайджана естественно, ибо больших поэтов здесь рождалось очень много, а о таком поэте, как Низами, сказать «большой поэт» даже как-то мало... Низами Гянджеви – в принципе не только азербайджанский поэт, хотя даже само имя Гянджеви говорит о том, что он родом из Гянджи, второго города Азербайджана. Он поэт мировой – не считать же, скажем, Шевченко фактом только украинской культуры, или Пушкина фактом только культуры русской, это недопустимо их принижает. Пять его великих поэм – «Пятерица» («Хамсе») – занимают видное место в любом курсе всемирной литературы. «Сокровищница тайн» – чудо изобретательности, «Хосров и Ширин» – поразительной драматичности вещь, где главный герой то опускается до страшной низости, то поднимается до высот самопожертвования. Поэму «Лейла и Меджнун» Низами писать не хотел – избитый сюжет, что скажешь нового. Но, поддавшись уговорам сына, все-таки написал – и все стали говорить: «Это избитый сюжет, что после Низами в нем скажешь нового?» А в

поэме об Александре Македонском «Искандер-намэ» Александр предстает великим воином только в первой части. Во второй он философ, ищущий смысл жизни, – кто еще так мог? Какая из поэм была дороже всего самому Низами? Наверное, первая – за нее он получил в подарок половецкую рабыню Афак, которая стала его женой, матерью его единственного сына и главной женщиной его жизни. Были у него и другие жены, но в своих поэмах он вспоминает только Афак... А женщины любили Низами – археологи обнаружили, что в его могиле похоронен не только он, но и некая женщина. Говорят, что это известная поэтесса тех давних лет Месхети Гянджеви, которая так любила Низами, что завещала похоронить себя рядом с ним. Женщины этой страны с давних пор любят поэтов – может быть, потому их здесь так много... Теперь готовим собственно льяванги – в Ленкорани это бы непременно осуществили в том самом тандыре, который вы уже видели, а у нас в достаточно хорошей горячей духовке. **Зашитую и нафаршированную курочку отправляем в духовку и запекаем, время от времени поливая ее собственным жиром.** Температуру в духовке держите повыше – так больше будет на тандыр похоже, да и вообще в субтропиках жарко. А в тропиках такое творится: долгое время считали, что на экваторе от жары волей-неволей людей охватывают массовые галлюцинации – они видят снег, которого, как вы сами понимаете, в центре Африки до появления холодильников духу быть не должно! Только кончили тропические врачи описывать соответствующий синдром – стоп машина, айда переписывать учебники тропической медицины обратно. Есть там снег, да еще и в двух местах – почти рядышком горы Килиманджаро и Кения, обе за шесть километров, и не тает там снег никогда, даже на экваторе. Выпустили ли из психушки тех несчастных, которые уверяли, что видели на экваторе снег, причем в двух местах, – об этом история умалчивает. Кстати, великий Низами тоже не кажется одиноким пиком на ровном месте – поэты в Азербайджане встречались даже среди его владык. Не только историкам известен шах Исмаил – основатель династии, человек, который сам завоевал себе престол буквально в ранней юности, очень незаурядный государственный деятель. Удачливый полководец, известный и личной храбростью, покровитель искусств, торговли и ремесел, строитель государства, а не везучий конкистадор – решающую битву своему извечному сопернику, турецкому султану, он проиграл, но государство удержалось, и власть, которую он вручил своему сыну Тахмаспу, была прочной. И вот такой успешный и знаменитый правитель ухитрялся быть и незаурядным поэтом, одним из тех, кого помнят через столетия не за воинские подвиги,

а за поэмы и газели. Его таллахус, поэтический псевдоним, не остался на корешках книг, его можно прочесть и на пьедестале памятника правителю и воителю, так там и написано – шах Исмаил Хатаи. Баку не только город искусства, это сама история, причем именно та история, которая определяла судьбы мира – если мы этого не знаем, тем хуже для нас.

А подают льяванги как любую жареную курицу, только непременно с фаршем. – так вкусней. Вот только в знак азербайджанского происхождения блюда не забудьте положить зелень целыми пучками, резаный лимончик и зеленые оливки – не все из перечисленного, так хотя бы часть – очень блюду соответствует! Много удивительного в Азербайджане, и льяванги – не исключение. А что же на самом деле скрывалось за этими огнями, *выходящими из-под земли*? Вещь загадочная, но долго никому не нужная. После открытия Колумба ее бочками возили в Европу – лечить артрит. Помогало слабо, но ни на что, кроме лекарства, эта темная горячая жидкость из-под земли вроде бы не годилась... Когда некий Григорий Черепанов сообщил Петру I, что нашел нефтяной ключ, тот послал ему в подарок шесть рублей вместе с аптекарем, который должен был проверить, нельзя ли извлечь из этого пользу. В общем, добыча нефти во всем мире за 1850 год достигла трехсот тонн. Но сюда пришли неутомимые братья Нобели, и в 1900 году в мире добыли уже двадцать два миллиона тонн нефти, причем самую большую добычу отметили именно здесь. Именно бакинская нефть заливалась в баки советских танков и самолетов в Великую Отечественную войну, именно в попытке перерезать нефтяную артерию ударом на Баку амбиции Гитлера нашли печальный конец. Что такое нефть для Азербайджана теперь, понятно без слов – главный ресурс страны, национальное богатство. Не зря греки считали, что в жилах богов течет не кровь, а священный ихор, горячая жидкость, которая редко-редко, но встречается на Земле – если видели нефть, знайте, что это она, она, кровь богов и есть. Кончится эта кровь – и гибель богов неизбежна, во всяком случае, богов нашего времени Автомобиля и Самолета... Но пока еще есть нефть в недрах земли, в том числе и в Баку, и в жилах богов еще течет кровь. Хорошо бы, чтоб только эта кровь и проливалась на нашей планете, да пока не выходит. Хотелось бы, чтоб в мире было поменьше ненависти и вражды, а где им менее уютно, чем за хорошо накрытым столом? Вкусная еда – хорошее настроение, добрые отношения! Если у вас неважное настроение – исправьте его за столом с курицей льяванги, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

1 курица, 100 г орехов, 1 стакан ткемали (или 2 граната, или 2/3 стакана изюма, или паста лаванги, но где же вы ее достанете?), 3 красные луковицы, 1 лимон, зелень укропа, горсть зеленых оливок.

ДОГРАМАЧ И ОВДУХ

Азербайджан

Лето в разгаре, на дворе жарынь, что бы такое учудить на первое? Давайте-ка мы сварим густые наваристые щи, с большим жирным куском свинины, чтобы сало свисало... Или, например, рассольник – тоже густой, с перловкой, с нарезанными почками и потрошками, и чтоб жир по поверхности плавал... Нет, не хотите? Ну слава богу! Совершенно нормальные люди – кто же летом может есть густой жирный суп... В такую погоду нужно внимательно посмотреть на кухню стран, где по-настоящему бывает жарко. Давайте-ка пороемся в кухне моего любимого города Баку, явно что-нибудь такое найдем.

Баку – это город необыкновенно красочный и яркий, огромный и разносторонний. Город, где искусство всегда играло огромную роль. Город, в чем-то близкий моей родной Одессе, честно скажу, – ее соперник, порой удачливый. Еще в 1970-м, играя в составе одесской команды КВН, я участвовал в эпохальной игре сезона чемпионов Одесса – Баку, и все тогда шутили, что в команде Баку есть одессит Рома Гааз, а в команде Одессы – бакинец Марик Водовозов, чтобы все было честно и поровну. Потом на брейн-ринге наша одесская команда неоднократно сражалась с бакинскими командами, а кончилось дело тем, что в нашей команде стал играть бакинец *Ровшан Аскеров* - и замечательно прижился: бакинцы и *одесситы* очень похожи. У нас только кошки *разные*, мы с Ровшаном любили изображать бакинского и одесского котов. Ровшан говорил: «Слушай, мяу, да?», а я ему отвечал: «Таки мяу». Кстати, издавна известно, что одесско-бакинские семьи обычно прекрасно живут – и одесситы, женатые на бакинках, и бакинки, вышедшие замуж за одесситов. В частности, потому, что и в Одессе и в Баку прекрасно готовят, а хорошая кухня важна для семейного счастья в любом городе Земли.

Итак, давайте-ка мы сегодня приготовим чудесный летний супчик дограмач. А если все будет очень хорошо и нам повезет, мы сможем приготовить даже овдух. Какая разница? Да не торопите меня – это вопрос непростой...

Летний суп по всем правилам искусства – это холодный суп, а особенно в жарком Баку. Когда-то это был край огнепоклонников. До сих пор стоят на бакинской земле стены храма Атешгях. Эти

здания возвели поклонники древнейшего учения, основатель которого и через тысячелетия после кончины продолжал творить добрые дела – например, спас вороватого героя Ильфа и Петрова Пашу Эмильевича *от избиения. Помните, Бендер говорит*: «Набил бы я тебе рыло, только Заратустра не позволяет». Все это действительно он, Заратустра, точнее, Зардушт, создатель одной из первых религиозных систем, основанных на идее единобожия, идеолог первой на планете мировой державы – Персидского царства. В этой религии священной очищающей силой считался огонь, и неудивительно, что именно в Стране Огней – так издавна называли этот край – воздвигли ее храмы. Правда, с приходом ислама от них мало чего осталось. Есть предание, что мечеть Джума в Бакинской крепости воздвигнута на развалинах храма огнепоклонников – не ругайте мусульман за религиозную нетерпимость, точно на таком же фундаменте воздвигнут главный собор Эчмиадзина, в этом плане все религии одинаковы... Но оставшиеся зороастрийцы переселились в Индию, а индийские купцы издавна торговали с этими краями, и вот лет триста назад огнепоклонники из индийской общины снова выстроили храм на священной в их религии земле, на которой еще с V века византийцы описали выходы огня из-под земли. Стоит их храм, сохранились их кельи, видно, где горел священный огонь. Хотите – можете сами его зажечь, это нетрудно: из-под земли сочится горючий газ. Здесь было место для двадцати четырех отшельников, но уже в 60-е годы XIX века их было здесь только пятеро – сменились торговые пути, и уже не так часто посещали Баку индийские купцы, а в 1880-м остался только один отшельник, который решил, что это слишком уж суровое одиночество, и уехал в Индию, оставив Баку этот уникальный музей, память о тех незапамятных временах, когда не только ислам, но и христианство не объявились еще на земле. Правда, лично я думаю, что все равно в июле и августе то ли поклонение огню у них уступало место поклонению холоду, то ли они настолько уважали священный огонь, что они предпочитали его для такого низменного дела, как приготовление супа, не использовать. Дограмач – суп не огненный, а совсем холодный, многие считают его разновидностью крошки без использования кваса. И это вполне естественно – в такой жар правители этого края не могли ждать, пока установятся контакты с более северными местами, где изобрели квас. Обходились своими средствами.

Будем готовить дограмач на шесть человек. Это превышает обычный в нашей стране Украине, уменьшившейся за десять лет на три миллиона, объем семьи, но и вы от добавки не откажетесь,

и сосед набежит на такую вкусноту, как ему тарелку не налить? Был ведь когда-то Баку великим городом, культурным, дружным, многонациональным, где человеку, если он жил рядом и зашел в гости, всегда наливали тарелку супа и не спрашивали, к какому народу он принадлежит. Так еще и будет – поскорей бы! Хотя я вряд ли доживу... **А основа холодного супа – конечно же, зелень. Для супа кавказского это верно вдвойне, ибо зелень, растущая в Кавказских горах, не сравнима с остальными ни качеством, ни количеством. На шестерых – четыре-пять небольших пучков, и три из них заданы строго. Первый – укроп, темно-зеленый, пушистый, одним своим видом вызывающий аппетит, крутануть – запахнет, и уже захочется дограмача, но надо подождать, нужно готовить. Ну, это дограмач, вот овдух – другое дело!**

Вторая зелень – это кинза, то есть зелень кориандра. Кориандр – это кулинарный символ Востока. Блюда, в которые добавляешь кориандр, как бы сами смещаются на пару часовых поясов к Солнцу. Положил в воронежское блюдо кориандр – и оно уже свердловское, положил в свердловское – и оно уже новосибирское, новосибирское от кориандра становится якутским, якутское – южно-сахалинским, что же касается южно-сахалинского, тут я вообще молчу, оно от добавления кориандра смещается куда-то в Калифорнию. Нарезали – и мы уже не совсем в Киеве, не в Москве и не в Одессе. Пряный запах уносит нас в сердце Баку – Ичери шехер, Старый город. Я бы даже сказал «очень старый город» – Баку ровесник нашей эры, и жизнь людей в этом месте не прекращалась ни на минуту, хотя не этого желали многочисленные завоеватели. Но Ичери шехер строили великие умельцы, превратившие его в крепость, взять которую было не просто. Улицы не просто так узенькие – а как налетит дикая орда, ведь в чистом поле просто числом задавят, а в этих улочках три-четыре храбреца будут держать на расстоянии сотни варваров, сражаться ведь придется только тем, кто уместится, и численное преимущество потеряет силу. Улочки кривые и извилистые, прорвется конница, а куда скакать? Где центр, дворцы правителей, сокровища и богатые лавки? Не видно – улочки кривые. Поскакать по ней, авось найдется? Не обязательно – некоторые из них специально для таких умных и придуманы, они кончаются тупиками: упрутся передние конники в тупик, а задние на них без толку напирают: «Вперед! За орденами!» – и куда? И еще по одной причине улочки кривые и извилистые – не разгонишь тарана, глинобитная стена не так прочна, но чем в нее с разгону долбануть, когда не разбежишься толком? Вот и стоит Баку так никем толком и не сожженный, потому что бакинские

инженеры и архитекторы всегда были великие искусники. Если мне скажут, что не только об обороноспособности крепости думали они, а и о том, что в будущем туристы будут приезжать откуда угодно, чтоб на это взглянуть, – поверю: настоящему искусству любой полет мысли подвластен. А одаренность в искусстве всегда была сильной стороной этого города – даже в таком непростом искусстве, как кулинарное.

Ну и конечно, базилик, рейхон, если хотите, будем называть так, как принято на родине блюда, рейхон с вами, ревнители строгого стиля, а я вам скажу, что название «базилик» тоже имеет свою *красоту*, ведь «*базилик*» означает не что иное, как «царский». А это – явно царское блюдо. Разве плохо у себя дома почувствовать себя царем? А кем ты еще являешься в своем доме? Ты безраздельный и единовластный хозяин, только ордер прокурора может это нарушить. А для большинства нас с вами перспектива эта далека, причем в данном случае преимущества царской жизни существуют в приятном отдалении от необходимости бороться с заговорами, вести войны и поощрять придворные интриги. Царская травка закроет нам обязательную программу на дограмач – это три пучка зелени, а что нам взять в произвольную? Тут возможны варианты. Один из лучших – мята. Не больше чем полпучка, ведь запах мяты силен... А добавим-ка мы еще сюда эстрагона, или тархуна, воспользуемся кавказским названием. Спросишь на базаре привычный по европейским книгам эстрагон, могут ответить: «Нэ знаем, дарагой, что это такое». В общем, травы – это ваше творчество, выбирайте сами, мои рекомендации вы слышали. Годится не только на дограмач, но даже на овдух!

Теперь отварим шесть яиц – по яйцу на едока. Дограмач – это суп с яйцами, как бы дико ни звучало это для англоязычного уха. У них почему-то это вызывает ассоциации, далекие от приятной, сочной еды в холодок. Отварить яйца вкрутую не представляет никакой сложности – ну так поварите чуточку дольше, говорят, только после четвертого часа варки они снова начинают размягчаться – до такой степени не злоупотребляйте. А кроме того, на каждого едока положено по маленькому сочному огурчику. Знаете, чтобы цвет был темно-зеленый, чтобы были маленькие пупырышки, и даже чуть колющие пальцы волосочки, и чтобы огурчик имел вид только что сорванного с грядки. Огурчик повядший и перезревший на дограмач не годится. Впрочем, не только на дограмач. Нарежем огурчики кубиками. На овдух тоже сойдет, но это же овдух... Теперь – зеленый лук, на едока – полпучка, три пучка на кастрюлю. Кстати, можете заменить один-другой пучок лука пучком

зеленого чеснока, это даже лучше, а если не найдете молодого чеснока, можно выдавить немножко старого.

Нарежем и эту зелень мелко. Зелень приятно пахнет и это для меня знакомый запах – я жил в Баку в раннем детстве. Многое из этого города помнят и не только те, кто в нем побывал. Меня привели в один старый переулочек и спросили: «Не узнаешь? Как же так? Это же „Черт побери!» И я вспомнил – именно здесь Семен Семеныч Горбунков так некстати упал и его больная рука стала бриллиантовой! А буквально в двух шагах были произнесены исторические слова: «Руссо туристо, облик морале!» У советской кинематографии был свой Запад – Прибалтика, и именно прибалтийские актеры играли в советских фильмах английских лордов и гестаповских офицеров. Был свой Юг – Ялта, и фильм снимешь, и на пляже позагораешь. А Баку был нашим Востоком, да и теперь он Восток, только свой. Настолько экзотичный, что мог служить и еще более дальними краями. Именно здесь, рядышком с местом падения Семен Семеныча, с крыши на крышу прыгал экзотический красавец Владимир Коренев, а еще в двух шагах от этого места – купался в фонтане. А оттуда можно подъехать на берег Каспийского моря, к красивой скале. Узнаете это место? Помните, кто скрылся в этих морских волнах – скорее всего, навсегда? Давайте позовем его – может быть, вернется? Ихтиандр! Ихтиандр! Нет, не вернется... Ушло это кино, но оно живо, пока его помнят. Мы росли на фильмах, которые снимали здесь, в Баку, городе, не мыслящем себя без искусства.

Ну а теперь главный вопрос по жидкости – из чего она будет состоять. Наполовину из воды, наполовину из простокваши. Три стакана воды и три стакана мацони. А что же такое мацони в наших условиях? В молочном магазине может не оказаться. Кефир резковат, ряженка выдает вкус топленого молока, что на Кавказе не так уж популярно, «ацидофильное молоко» ни один кавказец не выговорит, у самого с пятой попытки получилось... Проведу-ка я очень важный лично для меня эксперимент. Возьму три стакана кисломолочного продукта «Наринэ», есть такой, и происхождение его еще с советских времен ведется из Армении. Интересно, а можно ли армянскую простоквашу в азербайджанское блюдо... Есть во всей этой нелепой вражде что-то естественное, природное? Может быть, сразу ухудшится вкус блюда? Или более того, простокваша не станет терпеть огурчиков и зелени и набьет им прямо в кастрюле морду? Произойдет ли что-нибудь такое? Впрочем, дограмач – блюдо легкое, там, может, и обойдется, а вот овдух? Но овдух – это особая статья. Так же как бакинский воздух,

запах которого настолько специфичен, что я узнал его даже спустя сорок один год, так же, как бакинская земля, в расщелины которой выбиваются огни...

Аккуратненько смешаем молоко и воду – вот уже и готова необходимая смесь. Ну а теперь нарезанные зелень, лук, огурцы и яйца перемешаем с водой и простоквашей. Стоит ли отварить еще одну или две картошки, нарезать их кубиками и бросить их сюда? Некоторые семьи в Баку так и поступают, некоторые нет. Лично мое мнение: если вы хотите попробовать легкий, ароматный, вызывающий даже в жару аппетит дограмач, то воздержитесь. Вот овдух – это другое дело, но овдух – это овдух... Ай да суп! Хоть ширваншаху его подавай – резиденция ширван-шахов сохранилась, в Баку это один из самых интересных памятников старины. Непременно осмотрите. Кстати, дворцовая кухня тут тоже была немаленькая – многими шедеврами азербайджанской кухни ширваншахи могли лакомиться еще в Средневековье. Сохранился и мавзолей почтенного дервиша Сеида Яхья Бакуви, почитаемого ширваншахами за святость. Отдельное помещение – любимая не только на Востоке баня: бассейны для холодной и горячей воды, раздевалка, сложная система труб, даже места для хранения обуви... Великолепна дворцовая мечеть. Посмотрите на орнаменты: мусульманские художники не имели права изображать животных и людей, но в орнаментах просто чудеса творили... А вот диванхана. Что это такое? Ой, без смеха не вспомню... Знаете, некоторые жители Востока смешно говорят по-русски: шашлык-машлык, барашек-марашек... Один именно такой рассказывал здесь приезжим о постройках дворца: вот, мол, бассейны-массейны, вот опочивальни-мопочивальни... И повернулся к диванхане – и тут все похолодели! Ведь ди-ванхана – это судилище! Он так и сказал... и то, что всегда добавлял, добавил – всем стало очень неудобно. Роскошное сооружение – новая теория, что здесь не дворец, а всего лишь усыпальница рода ширваншахов, лично у меня сочувствия не встречает: баня-то покойникам зачем?

А пока все аккуратненько перемешиваем и ставим в холодильник, пусть остынет. Вот вроде и все. Окончательная заправка – в тарелке. Еще до этого – соль, перец и немного чеснока. Вот так в покоях ширваншаха его и готовили... Но если дворец ширваншахов – все-таки царские покои, то где же трон? Есть он, есть – куда же без трона? Все как надо, трон из ореха и железного дерева, девять кило золота ушло на утяжеление ножек, набит лебяжьим пухом, обит зеленым сафьяном, двести бриллиантов его украшают. Но не здесь – великий шах Исмаил, он же знаменитый поэт Хатаи (такое совместительство здесь дело

обычное), страшный враг тогдашней династии, взял столицу ширван-шахов Шемаху штурмом и подарил трон своему брату Муззафар-хану, который увез его в свою столицу Фарахабад. А уж оттуда его увез не кто иной, как Степан Разин, во время своего грабительского похода в Персию, да так и возил за собой до своего заслуженного конца. Потом трон попал в Москву, его выкупил известный меценат Савва Мамонтов, подарил царю на трехсотлетние династии, теперь этот трон в Эрмитаже. Как все тесно связано, сложно переплетено, и как трудно не запутаться в этих переплетениях! А вот кухня Азербайджана – не дворец, не памятник и не трон, ее не отнять, не похитить, не разрушить, она жива всегда и очень богата, как и должно быть у страны с такой сложной и интересной историей!

Попробуем ложечку... Во всяком случае, армянская простокваша в азербайджанском блюде ведет себя прекрасно. Что же получается, все это зря: кровь, оскорбления, смерти, беженцы, все из-за людского невежества и интересов нескольких людей, наживших на этом себе состояния? Грустно об этом и думать... Почему бакинские армяне и ереванские азербайджанцы не могут хлебать этот замечательный супчик во дворе родного дома, возле дерева, которое посадил еще прадед, в компании соседей, о которых они уже и забыли, кто какой нации или народа, как у нас в Одессе это принято до сих пор, как бы это кого ни раздражало? Мы пока держимся, но помним об опасности. Расслабься на две недели – исправлять будешь десятилетиями. Кто не понял – поезжайте в Баку или в Ереван, а кое-куда даже и не езжайте – страшно, никому бы не советовал... Но это дограмач, а где же овдух? **А вот он - возьмем немного нарезанной вареной говядины, бросим в дограмач – вот вам и овдух**, более сытный, способный сам по себе составить обед в жаркий солнечный день. Попробуйте этот замечательный суп – то ли дограмач, то ли овдух, и приятно вам аппетита!

Ингредиенты

3 стакана воды, 3 стакана мацони, 6 яиц, 6 маленьких свежих огурчиков, по пучку петрушки, укропа, кинзы, эстрагона, мяты и базилика, соль, перец, чеснок; для овдуха – 300 г вареной говядины.

БЕШБАРМАК

Казахстан

Само слово «бешбармак», как ни парадоксально, казахи считают русским. Такое название это блюдо получило от русских переселенцев, которых удивляло, что едят его просто руками. Так они его и называли – пять пальцев, по-казахски «бешбармак». Гора Бештау в окрестностях Пятигорска – «Пятиглавая», название игры нарды – «шиш-беш», означает «шесть-пять». Слово «беш», выходит, и переводить особо не надо – пять. Пять пальцев вместо столового прибора. Это название уже вытеснило исконно казахское название «ет». Значение слова «ет» очень простое – мясо. Мясо – и все тут, ибо это практически основное казахское мясное блюдо.

А с названием «бешбармак» национально сознательные казахи теперь борются. Не так давно в Астане приказали снять вывеску «Бешбармачная» (иногда и через «с» пишут, это ближе к казахскому произношению). Вмешалось городское управление по развитию государственного языка – есть сейчас в Казахстане такая контора – и его офисы повсюду, а вот точек общепита не так уж много, и для этой бы место нашлось. Ан нет – начальник вышеупомянутого управления заявил, что русские не блюдо так называли, а самих казахов, за то что едят руками. На вопросы хозяйки заведения (этнической казашки), почему же так прозвали только казахов, а не узбеков и туркмен с такими же нюансами этикета, досточтимый начальник ответа не дал. Его дело задавать вопросы. Один начальник может задать столько вопросов, что и тысяча подчиненных... далее по тексту. Привлеченные к разбору заковыристого случая ученые сошлись на том, что слово «бешбармак», в отличие от исконного «ет», есть просторечие. Оскорбительным оно не является, но раз кому-то обидно, почему бы и не воздержаться от его употребления? Придумали же в советское время, когда об отсутствии межнациональных напрягов, оказывается, тоже кто-то думал, термин «мясо по-казахски» (чистая правда, сам во время посещения Алма-Аты, еще не ставшей Алматы, неоднократно видел в меню и даже заказывал).

Вмешаться в этот спор я не осмелюсь – не академик, не казах, даже не мореплаватель и плотник... Язык сам разберется, причем, скорее всего, канонизирует общеупотребительное просторечие, как всегда поступал, и у академиков не спросит. Так что, если соберутся переводить мою скромную работу на казахский язык, –

пишите в заглавии «ет». А мы уже привыкли как-то. Не обижаются же австрийцы, когда их столицу Виин мы называем Веной, и немцы уже притерпелись, что они по-русски немцы, а страна – Германия, а не «ди дойчер» и «Дойчланд», да и независимое государство Шкиптар слова не говорит, когда его обзывают Албанией. Традиция – великая сила. Что хочет, то и делает. Назвала блюдо, которое едят пятью пальцами, «бешбармак», но не дала супу благозвучное казахское имя «биркасык» («одна ложка»), да и китайскую еду не стала именовать «еки-таяк» («две палочки»). Где же логика? Впрочем, просто оглянитесь вокруг – вам еще какая-то логика нужна?

Для начала возьмем мяса, ет – это мясо, не забывайте. Только **самого свежего**, полтора килограмма баранины, мяса для Казахстана типичного. На самом деле лучшее мясо для настоящего казаха – это конина, молодой двухлетний жеребёнок. Какая-то старая кляча, пущенная на бешбармак, поскольку тележку возить уже не может, для казаха – дело немыслимое. Жеребенка для забоя откармливают не меньше сезона и раскармливают до состояния самой настоящей украинской свиньи, со слоем сала на брюхе, достигающем толщины человеческой ладони. Конина – мясо деликатесное, полезное, спасающее от массы болезней. Исследования показывают, что употребление любого другого мяса способствует накоплению в организме холестерина – но не конины, та, наоборот, холестерин из организма выводит. Даже говорят, что конина служит профилактике онкологических заболеваний, но вот в Европе ее не ели столетиями. Все изменилось в один год, ибо был это год 1812-й. Армия Наполеона без продовольствия, без снабжения, бежала из России в жуткий мороз. Фельдмаршал Кутузов грозил оккупантам самым страшным, что мог придумать, – что заставит их конское мясо жрать. Для казаха эта угроза примерно так же ужасна, как, скажем, страдание бразильца билетом на футбол или запугивание русского стаканом водки с хрустящим солененьким огурчиком. А французы действительно лопали с лютого голода жестких артиллерийских лошадей, к которым гастрономически образованный казах и подойдет-то непременно с подветренной стороны. Тем не менее слопали свою кавалерию вместе с обозом практически целиком, и не только не возненавидели, а в результате во французской кухне появились деликатесы из конины. Старожилы Алма-Аты вспоминают, что еще в середине 1970-х из Алма-Аты в Париж еженедельно отправлялся самолет, полностью груженный мясными деликатесами из конины, которые потом подавались в лучших ресторанах Парижа. Кстати, в августе 2003 года в Париже

открылся ресторан казахской кухни – открывал лично посол Казахстана во Франции. Открыть казахский ресторан в столице самой знаменитой кухни мира – это уже что-то значит!

Помимо восхваления прочих достоинств, казахи с гордостью говорят, что тому, кто употребляет в пищу конину, никогда не потребуется виагра. Не знаю, не проверял. Но если сами казахи считают, что конина помогает им усерднее «выбивать пыль из синего одеяла» (вот такая красивая идиома употребляется ими для описания виагропотребляющих процессов), то это уже прекрасно! Не стану спорить. Даже не упущу случая поест конинки – заманчиво все-таки... Даже при моем твердом убеждении, что казашки настолько миловидны, опрятны, остроумны и свободны, что для достойной всяческих похвал неумоимости казахских мужчин может сыскаться и более простое объяснение. Не поэтому ли бешбармак рекомендуют есть именно вечером – чтобы реализовать ночью все возникшие после него фантазии?

Но делать нечего, конина у нас не всюду традиционна, да и встречается в продаже редко. Не беда, бешбармак из баранины в глазах казаха тоже имеет свои достоинства. Баранина – это мясо всегда свежее, хотя бы потому, что один баран – как раз один хороший бешбармак, чтобы всем гостям хватило. Казахская классическая кухня, кстати, тем и сильна, что никаких продуктов, кроме свежайших, не знает и знать не желает. В стаде скотовода-казаха всегда был дежурный баран, о котором дети знали, что если отца нету дома, а едут гости – режь именно этого барана. Не было гостей на твоём дежурстве – что ж, пасись дальше, привалили гости – не обессудь. У нас нет дежурного барана, но в Киеве есть дежурная Бессарабка, в Одессе – дежурный Привоз, а что в вашем городе – вы сами знаете лучше меня. Один из казахских рецептов бешбармака просто начинается словами «Поймайте молодого жирного барашка», но куда уж нам – достаточно поймать полтора килограмма молодой жирной баранины. **Нарезали кусочками – и айда отваривать. На слабом огне, медленно, не торопясь. На 1,5 кг баранины – 2,5 л воды.**

Сразу же в водичку бросаем зелень черемши, если найдете, пучок-другой, это по сезону. Если черемши нет – удвойте дозу зелени петрушки – не пучок, а два. Пряности простые, как мычание. Ложка перца черного, горошком, хороший корешок петрушки – вот, можно сказать, и все. Казахская кухня необыкновенно лапидарна и проста. Она незамысловата, но это не значит – невкусна. Более того, чувствуешь в ней некую природную естественность. Знаменитый кулинар Похлебкин

объясняет это тем, что у кочевых казахов практически не было кухонной посуды, кроме больших котлов, в которых и варили бешбармак. Котлы эти не зря были большими, хороший аппетит в Казахстане в большом почете. Даже при дворах казахских ханов всегда были знаменитые спортсмены очень необычного вида спорта – обжорства. Очень часто на степных праздниках устраивали состязания, кто сколько съест. Выдающиеся едоки запросто съедали барана целиком. Народная память хранит рассказы о съедающих в одиночку жеребенка. К счастью, в казахских степях не водятся слонов. Впрочем, может быть, именно поэтому и не водится? Мастерство едока – тоже великое искусство. Великий едок, по-казахски «етжемпес», знает, что мяса нужно есть гораздо больше, чем вкусной лапши, положенной к бешбармаку, и вместе с мясом непременно нужно есть жир, ибо чем больше съешь жира, тем больше сможешь съесть мяса. Современный автор пишет, что едок-новичок налегает на лапшу, третьеразрядник уже ест побольше мяса с тестом, второразрядник – мясо с жиром и немного теста, перворазрядник предпочитает вареное баранье сало, и четверо таких, как он, уговаривают барана целиком. Баран на двоих – удел мастера спорта, а заслуженный мастер спорта ради одного барана коллегу беспокоить не станет – сам управится. Все же прочее – то ли дела давно минувших дней, то ли преданья старины глубокой. Самое главное – есть побольше жира. Конский жир в этом смысле даже полезнее бараньего, поскольку не содержит большого количества холестерина.

А мы тем временем раскатаем пресное тесто: полкило муки, два яйца, полстакана воды и немножко соли. Тесто должно получиться очень крутое. А теперь раскатаем его в пласт толщиной в спичку и нарежем квадратиками примерно 5х5 см. Именно такая лапша идет в бешбармак. Отвариваем ее в бульоне, добавляем еще немного зелени – в общем, как у нас. Лапша тоже нужна, чтобы не сильно худеть. С мясом не растолстеешь. Толстый животастый казах, по мнению казахских поваров, растолстел не от того, что ест много мяса, етжемпесы – крупные, но стройные мужчины. Толстеют как раз от муки. Аккуратненько отвариваем лапшичку в этом самом бульоне. Не весь бульон пусть идет на лапшу, цвет это все-таки попортит, прозрачный бульон уже не получится. Отберем малость и в нем лапшу отварим, остальное сбережем прозрачным, ибо без бульона бешбармак есть не положено. С овощами у кочевников всегда было не ахти, а зерно они достаточно хорошо освоили – и пшеницу, и горный ячмень, и редкую в наших краях джугару. Используют его и на толокно, и

на густые супы, этакое полупервое, полувторое, съел тарелку – и уже сыт. А подкисляют это варево кислым молочком – этот прием и мы в дальнейшем используем.

Все отварили – надо складывать. Хотя **предварительно полезно еще и порезать на не очень большие кусочки готовое мясо, залить не очень большим количеством бульона и даже не отварить, а припустить в течение 5 минут с мелко нарезанным лучком (две луковки хватит), перцем и зеленью.** Теперь готово совсем. Все очень просто, но настолько вкусно, что по-прежнему популярно у всех казахов. В том числе и у местных аналогов «новых русских» – «новых казахов», которым придумали забавное прозвище – «казановы». В контексте уже сказанного выше о пользе конины вполне логично... Впрочем, бараний бешбармак нам даже больше понравится. Как, по-моему, и говяжий неплох, а вот у казахов он считается второсортным. Не ценят они и бешбармак из козлятины (разве что кому врачи именно это мясо порекомендуют как целебное) – жир, видите ли, быстро застывает, прямо на губах, так что есть его еще можно, а вот закусывать им не так уж и приятно.

Как раскладывать – вопрос спорный. Казах выложит весь бешбармак на одно огромное блюдо для того, чтобы все с него и брали, **у нас**, скорее, стоит разложить по индивидуальным порциям: сначала выкладывается лапша, затем поливается жиром с верхушки бульона. Конечно, разогретым. По вкусу посыпается перцем, свежей зеленью, сверху горкой выкладывается мясо, а на мясо плеснуть немного бульона. Вот так и подается бешбармак. К бешбармаку обязательна чашка крепкого бульона, сор-пы. А в бульон стоит что-нибудь положить – будет вкусней. Например, резанные маринованные помидоры. Такой бульон – очень хорошее средство от похмелья. Можно добавить в бульон и молочные продукты, например айран, домашний кефир или простоквашу. А можно и курт, но где вы здесь его возьмете? – это великолепный продукт, соленный и, что интересно, сушеный творог. Твердые шарики, которые хранятся чуть ли не годами, и в любой момент их можно размочить и есть или грызть сухими, просто так. Добавим и мы в бульон кефирчика, получится действительно очень интересно.

Казахи говорят, что бешбармак сначала едят ушами (слушают бульканье в котле и ведут об этом разговоры, нагоняющие аппетит), потом носом (обоняют запах стоящей на столе вкуснотищи), потом руками и уж в последнюю очередь – ртом. Конечно, можно спокойно его есть при помощи вилки, как нам привычнее. Можно обойтись без ложки, припивая бульон из пиалы. Но не попробовать ли разок есть так, как едят его казахи?

Руками. В этом нет ничего негигиеничного, конечно, если вы не имеете привычки ходить с грязными руками. Казахи, например, очень чистоплотны. Типичная ошибка – казахи называют это «есть по-русски», – это есть бешбармак двумя руками. Ни в коем случае! Только одной. Во-первых, потому, что казахи, хотя и не очень усердные, но мусульмане, а во-вторых, потому, что другая рука должна быть свободна для рюмки. Так что, с одной стороны, левая рука не используется для еды, потому что считается для мусульманина нечистой, а во-вторых, в левой руке можно держать рюмку водки, категорически исламом не рекомендуемой. Хотя и не запрещенной непосредственно пророком Мухаммедом уже потому, что спирт появился на нашей планете лет через сотню после встречи пророка с Аллахом, причем именно усилиями его единоверцев – арабских алхимиков. Вот такие своеобразные у казахов-едаков отношения с религией, и сейчас стол с бешбармаком без бутылки водки уже считается неприличным, что, наверное, не так уж похвально, но бешбармак другого алкоголя рядом с собой не терпит.

И напоследок. Любимая жена престарелого хана после долгих лет ожидания родила ему сына-наследника. Но случилось ужасное несчастье – только ребенка отняли от груди, он отказался есть. Какие бы ему изысканные блюда ни готовили ханские повара, он не брал в рот ни кусочка и таял на глазах. Непременно наведался бы в скором времени в ханскую юрту ангел смерти Азраил, если бы не пригласили к ребенку великого врачевателя, славу которого воспетый Ильфом и Петровым узункулак разнес по всей степи великой. Тот начал лечение с весьма своеобразной медицинской процедуры – потребовал, чтобы его оставили с матерью наедине. У какого-нибудь багдадского халифа на этом бы вся терапия и кончилась, началась бы хирургия, причем ампутацию головы неосторожного врача провел бы палач без всякого медицинского образования. Но у свободных степняков лекарю это сошло с рук совершенно безнаказанно – и правильно, а то бы не одна его голова полетела. Весь сбор анамнеза уложился в единственный заданный грозным голосом вопрос: «Кто отец? Отвечай, если хочешь, чтобы ребенок выжил!» Прекрасная ханша рассказала целителю всю правду. После того как стало очевидно, что старый хан малость опоздал со своей мечтой о продолжении рода, она зачала от молодого пастуха, чтобы хоть как-то порадовать супруга (разумеется, не этим своим деянием, а его результатами). «Тогда все ясно! – заявил обрадованный знахарь. – Пусть ест пищу своего отца, и все пойдет на лад. Принесите сюда бешбармак!» Перед дитем поставили блюдо этой простой еды, и – о радость! – ребенок очистил его

моментально. И с тех пор рос не по дням, а по часам. Вот такая существует древняя казахская легенда.

Ингредиенты

1,5 кг баранины (мякоть), 0,5 кг муки, 2 яйца, 2 пучка петрушки, 2 корешка петрушки, 2 пучка черемши, 3 луковицы, 2 маринованных или соленых зеленых помидора, 1 стакан кефира.

ОВОЩНОЕ КАРРИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Индия

Сегодня мы будем готовить блюдо одной из самых загадочных и романтических наций мира. Впрочем, Черчилль говорил, что называть Индию нацией – все равно, что называть нацией экватор. То-то они не договорились – на себя бы посмотрел: англичане, шотландцы равнинные, шотландцы горные, ирландцы-протестанты, ирландцы-католики, валлийцы, да еще у каждого более или менее заметного литературного персонажа то беркширский, то йоркширский, то мэнский акцент. О кокни не говорю – хэто не хочень орошо, и хособенно реново, что хони хобид-чивые: вот так и говорят, где есть «х» в начале слова – пропускают, а где нет – добавляют. Впрочем, это только хорошо и для англичан, и для индусов, ибо еще Лев Николаевич Гумилев заметил, что одна-единственная нация в государстве живет обычно перед страшным концом его исторического существования. А Индия – как химия: широко простирает руки свои в дела человеческие. От йоги до шахмат, от пикулей до чая, от «Махабхараты» до «Камасутры» – ее места в мировой культуре никому не занять, больно уж просторным покажется.

В наших краях Индию знают давно. Афанасий Никитин был далеко не единственным путешественником, рассказавшим нам о ней, – еще триста лет назад в Астрахани было специальное подворье для индийских купцов. Правда, есть в русском языке слово «прохиндей» – Даль специально указывает, что это мошенник, который врет, что ездил в Индию и там постиг всяческие тайны. Типичный пример – Остап Бендер, помните: «Приехал жрец!» Правда, есть в нашем сознании и другой образ индийского гостя: «Не счесть алмазов в каменных пещерах, не счесть жемчужин в море полуденном, далекой Индии чудес!»

В общем, не чужая страна, совершенно не чужая. Вот лично у меня есть друг-индус, живущий здесь давно, женатый на девочке из села под Запорожьем. Когда он приглашает в гости друзей со своей далекой родины, они ему говорят: «Ашок, как замечательно твоя Наташа готовит индийскую еду -наши жены так не умеют!» Она даже на мамином огороде специальные индийские растения для этого выращивает. Горьким перцем Ашок даже хвастается – смотри, мол, Борис, попробуй, какая жгучесть, этот перец теща

для зятя выращивала! Значит, можно эту кухню и нам освоить. Так что давайте приступим – готовим овощное карри со стручковой фасолью. Блюдо вкусное, простое, недорогое и, кстати, абсолютно вегетарианское.

Что же это такое – скажете вы, – как это – готовим карри? Карри – это готовая смесь, которую покупают в магазинах! В духе старого анекдота отвечу: «И вы правы!» Вот только брошу на сковородку, на которой уже подогрел полстакана растительного масла, две мелко нарезанные луковки и выдавлю два зубчика чеснока, пусть поджариваются до золотистого цвета. А пока поджариваются, я расскажу вам, что карри – это не одна-единственная смесь, а целый ряд блюд, приготовленных с этой смесью, и целый ряд вариантов этой смеси. Индия – страна пряностей, используются они в индийских блюдах очень щедро, причем пряности самые разнообразные. Скажу откровенно, расход пряностей в индийской кухне кажется нам – как бы поделikatней сказать – иногда немного излишне щедрым. Возможно, это потому, что пряности – растения для нас редкие и привозные – в Индии растут на каждом шагу и стоят гроши. Возможно, это потому, что в Индии острые пряности еще и помогают бороться с микробами, которые при несколько своеобразном отношении многих бедных индусов к гигиене сильно им досаждают. Ванну не все могут себе позволить, а ложку перца – пожалуйста! Индийская кухня очень пряная не только из гастрономических соображений – в жарком климате это вместо антисептики, южный микроб человека до костей обглодает, пока от северного он в первый раз чихнет. Кое в чем индусам повезло: их величайшая река Ганг течет по серебросодержащим породам, и в ее воде полно ионов серебра, а это великолепный дезинфектор, иначе бы там год без мора в летописи бы заносили... У нас ведь тоже не зря в святую воду именно серебряный крест кладут. Кстати, впервые этот эффект заметили воины завоевателя Индии Александра Македонского – солдат косили желудочные хвори, а офицерам хоть бы что, несмотря на то что подвергались одинаковым опасностям и даже пили-ели одно и то же. Оказалось, что причина этого проста: офицерам был положен серебряный кубок, а солдатам – бронзовый. Учитывая состояние нашего водопровода, советую присмотреться к индийскому опыту...

Вот оно, карри, 30 граммов, столовая ложка без горба, добавляем ее внатруску, прямо на сковородку, перемешиваем и держим минуты 3-4. Помимо всего прочего, карри придаст блюду красивый желто-коричневый цвет. Вне зависимости от ваших убеждений карри употреблять не бойтесь – получится

совершеннейшее вегетарианское блюдо, даже по самым строгим понятиям. Кстати, что означает это сложное слово «вегетарианство» и откуда оно взялось? Слово оказывается, не такое древнее, ему и двухсот лет нет, его ввело в обиход британское Вегетарианское общество в 1842 году. Они и придумали это слово для членов своего общества, взяв за основу латинское слово *vegetus*, что означает «крепкий, здоровый, свежий, бодрый». Словосочетание *Homo vegetus* должно было означать духовно и физически развитую личность. Кстати, вегетарианцам время от времени удается убедить общество в том, что отказ от мяса делает их именно такими, и вегетарианство становится модным. В конце XIX века на некоторые должности даже трудно было устроиться, не предъявив справку о вегетарианстве – например, в машинисты мясоедов брали неохотно, если, мол, он такой изверг, что пожирает трупы убитых животных, то что стоит ему с рельс свернуть и поездом людей передавить! Потом это ушло – очевидно, не получило экспериментального подтверждения.

Пряностей в Индии много, в других странах их тоже хватает, а вот прижившиеся пряные смеси мы насчитываем единицами. Знали их даже древние римляне, причем речь не только о любимом им соусе «гарум» – не все компоненты которого мы согласимся положить в рот даже под угрозой штрафа, но и о более редких смесях, скажем, «суффимиги-ум москатум» – смесь для сладких блюд. Пряностей, которые входили в нее, уже нет в наших магазинах: ни коста, ни нарда, ни индийского ореха... А римлянам эта смесь нравилась, причем не меньше, чем знаменитое «вино Гипократа», смесь для которого состояла из гвоздики, корицы, имбиря и «райских зерен» – что имели в виду римляне под этими словами, одному Богу известно! Я, правда, скажу, что если это смесь для глинтвейна, то она действительно продумана неплохо, если «райские зерна» – это бадьян, как раз то, что я делаю дома. Но античный мир сменился средневековым отнюдь не плавно, Римская империя рухнула под натиском варваров. Это была ужасная катастрофа, были потеряны многие знания – что уж говорить о секретах пряных смесей? Поэтому в Европе раннего Средневековья их практически не знали. Да и что говорить о культуре потребления пряностей в рамках кулинарии, где пряности использовались в основном для одного – чтобы протухшее мясо не так сильно пахло! Давайте не будем рисковать и обойдемся в этом блюде вообще без мяса.

Европейцы различают не так уж много видов вегетарианства. Сыроеды – которые едят только растительную пищу и, кроме того, не готовят ее. Обрабатывать что-либо для еды огнем

сыроедам воспрещено, пищу они только режут. Но не вздумайте называть сыроедов строгими вегетарианцами – если уж сильно не хотите их ассоциировать со сказочными сыроедцами, не брезгующими и человечинкой, зовите их веганами. Строгие вегетарианцы, хотя это и несколько парадоксально, являются гораздо менее строгими вегетарианцами, чем веганы – они едят только растительную пищу, но согласны варить ее и жарить. А еще есть более либеральное нестрогое вегетарианство нескольких видов. Общий их признак – допускаются продукты животного происхождения, кроме мяса. Есть, например, лактовегетарианцы – те, кто едят помимо овощей еще и молоко и молочные продукты. Это не уводит их в сторону от гуманных основ вегетарианства: молоко и молочные продукты можно получать от животного и не убивая его. Чуть сложнее живут лактоово-вегетарианцы – по этому названию знающие древние языки без труда догадаются, что эти вегетарианцы, кроме молока и продуктов из него, едят еще и яйца. Лично мне известен ряд людей, которые не употребляют мяса, но охотно едят, кроме растительной пищи, молочные продукты, яйца и даже рыбу. Я бы их назвал лактоовоихтиовегетарианцами, но, по-моему, это слово, кроме меня, мало кто способен выговорить. Тем не менее раз люди есть, то и слово должно быть.

А теперь мы рубим на мелкие кусочки килограмм помидоров и добавляем к прочему. Помидоры тоже стали у нас компонентами пряной смеси. Мы ее называем аджикой, хотя к великолепной абхазской пряной смеси наша украинская аджика не имеет никакого отношения. Хуже, правда, она от этого не стала, но у нас, честно говоря, это уже и не пряная смесь, а готовый соус. **Но** в нашем блюде помидор – не компонент пряной смеси, а основной овощ, бросаем его в сотейник к луку и чесноку и туда же отправляем 850 граммов стручковой фасоли. Именно это – два основных компонента нашего овощного карри. В Индии они тоже прекрасно растут, а в Индии, да и вообще на Востоке, культура употребления пряностей, конечно, выше нашей. Правда, невелика эта заслуга для Индии, где пряности, как я уже говорил, растут испокон века. В Китае, где тоже тепло и с пряностями порядок, – своя пряная смесь усуньянь или «пять специй»! Число «пять» для китайцев священно – и стихий у них не четыре, как в Европе, а пять: земля, огонь, вода, воздух и металл, которого в Европе в этом списке нет; и сторон света у них пять: восток, запад, север, юг и середина; специй, конечно же, пять. Есть сладкая усуньянь и острая. И в ту и в другую входят корица, бадьян и гвоздика. В сладкую кладут укроп и солодковый корень – замечательное растение, которое входит почти во все тибетские

лекарства. А в острую усуньмянь китайцы добавляют имбирь и острый японский перец хуауцзе, так и продают, готовую, заранее смешанную.

Не жалейте об отсутствии в этом блюде мяса – вегетарианское питание, в основном это признано, здоровью взрослого человека по крайней мере не вредит. С детьми сложнее – похоже, что в период развития организма животные белки все-таки крайне желательны. Я уже не говорю о таких рьяных вегетарианцах, как супружеская пара из Майами, которых американское правосудие вынуждено было упечь в кутузку после смерти их пятимесячной дочери. Бедная девочка в момент смерти весила меньше, чем при рождении, питаясь исключительно фруктовыми соками и кокосовым молоком. Если людоеды более кровожадны, объясните Мне, чем именно... А вот взрослым вегетарианство не только разрешено, но и может благоприятного повлиять на их здоровье. Джордж Бернард Шоу на вегетарианской пище прожил девяносто четыре года. Когда ему минуло семьдесят лет, его спросили, как он себя чувствует, и он ответил: «Прекрасно, но мне докучают врачи, утверждая, что я умру, если не буду есть мяса». Прошло двадцать лет и девяностолетнего Шоу спросили: «Как ваше самочувствие?» – «Прекрасно! – ответил он. – Больше меня никто не беспокоит, те врачи, которые меня ругали, что я не ем мяса, уже умерли». Велика ли доля правды в этой шутке великого мастера парадоксов – вопрос сложный. В рацион большинства кавказских долгожителей умеренное количество мяса входит и, судя по всему, не причиняет никакого вреда их здоровью. А всем тем, кто доказывает, что мясоеды кровожадны и агрессивны, а вегетарианцы добры и гуманны, напоминаю еще об одном вегетарианце – Адольфе Гитлере, чтобы они сразу поняли, что разговаривать с ними неинтересно. Впрочем, дискуссия об абсолютной пользе или вреде вегетарианства бессмысленна, а об относительной – не доведена до конца. Надо еще долго разбираться.

Выкипела водичка? Подлейте, но чуть-чуть – овощное карри должно быть достаточно густым. А тем временем мы почистили две большие картофелины, порезали не очень крупно и, когда фасоль уже почти готова, бросаем туда и нарезанный картофель - не все же американскими томатами и фасолью баловаться, надо чего-нибудь и своего, родного... Ан нет, ошибаетесь, картошка тоже из Америки, да кто это сейчас помнит! Все наше, раз привыкли! Так же, как совсем уж наша грузинская пряная смесь хмели сунели, когда-то единственная из пряных смесей, которая была полностью всем доступна и во всех советских магазинах лежала – бери не хочу. Да и сейчас на

базарчике можно ее отыскать – и самую простую, где четыре основных компонента: кинза, базилик, майоран и укроп; и более сложную, куда добавляют и пажитник, и сельдерей, и петрушку, и чабрец, и лавровый лист, и мяту. Кстати, учтите, что и туда, и туда перцу добавляют чуть-чуть – 2 процента от общей массы, а шафрана вообще самую малость. Шафран – пряность не только вкусная, не только красивая, но и безумно дорогая, так что и в карри если шафран и есть, то чуть-чуть. Но в любом случае перец и шафран для еды не надо резать. Некоторым индийским вегетарианцам это практически все равно и перец они есть не будут, потому что он красный, цвета крови, – так же, как они не едят по этой причине помидоры и свеклу. Но есть и более человеческое основание для вегетарианства- моральные принципы. Вегетарианец гордо говорит: «Вот я и мои друзья животные! А друзей я не ем». Если задуматься об условиях содержания большинства домашних животных, о способах их убийства на бойне, действительно, может быть, и не захочется их есть. Так что не ешьте или не задумывайтесь. Знаменитый битл Пол Маккартни сказал: «Если бы на мясокомбинатах были стеклянные стены, все стали бы вегетарианцами». Думаю, что великий композитор и певец не совсем прав. Мясники на бойнях видят это все так же ясно, как если бы на бойнях были стеклянные стены. И еще с удовольствием пьют свежую кровь животных прямо кружками, считая это полезным для здоровья. И действительно, они обычно редкие здоровяки. Так что все не совсем однозначно, кроме того, что нежного маленького теленка, который лижет твою руку, действительно как-то жаль убить и съесть. Но не стоит забывать, что растения, которые едят вегетарианцы – тоже живые. Уже не говоря о том, что животных вегетарианцы, конечно, не едят, но зато они их объедают, пожирая их растительный корм...

Вот и картошка скоро уже будет готова. А ну-ка быстренько возьмем большой лимон и выжмем из него сок. Именно сейчас, когда все **готово, добавим** в карри лимонного сока. Кстати, а что ж это такое – карри? Из чего оно состоит? Точно о том карри, которое вы купили и сейчас используете, не скажу, а примерно все ясно. Во-первых, в карри содержится лист карри, растение, которое по-научному называется Мюррея Кёнига, отдельно его никогда не едят, но в карри он необходим. А еще одна обязательная составляющая карри – это порошок из корней куркумы. Если лист карри еще можно заменять пажитником, или фенугреком, как его иногда называют, то уж куркуму нельзя заменять ничем! Не только из кулинарных соображений, но еще и потому, что карри именно благодаря куркуме оказывается необыкновенно полезным для здоровья. Содержащееся в ней

вещество куркумин – мощнейший анти-оксидант, он способствует заживлению ран, предохраняет печень от действия алкоголя и даже обладает достаточно ярко выраженным противораковым действием. Это доказано научными экспериментами. Так что индусы не зря едят карри, это не только вкусно, это еще и полезно, несмотря на то что в карри бывает довольно много очень острых и жгучих пряностей, например красного перца. Четвертый важнейший компонент – это кориандр, без него карри тоже практически не бывает. А вот все остальное – это оттенки, тончайшая нюансировка, ведь карри бывает всякий: восточно-европейский, грубоватый, и западно-европейский, более нежный. Основа карри, помимо уже названных пряностей, образуется имбирем, черным перцем, корицей, гвоздикой. В индийском и пакистанском карри компонентов еще больше – идет в карри и зира, и чеснок, и кардамон, и мускатный цвет, и все виды перца. Понятно, что карри получается очень разным: в селе любят одно карри, в городе – другое. А в самый тонкий, южно-азиатский карри входят и базилик, и калган, и мята, и фенхель, и малоизвестное у нас растение гарциния, не говоря уже о асафетиде – диковинной пряности с запахом козла, нажравшегося чеснока. Есть отдельное карри для мяса, есть для рыбы, для риса, есть карри для овощей – сюда лучше его использовать, а если не найдете, берите какой есть, вкус все равно получится хороший.

Правда, ароматно пахнет? Даже нет особого желания добавить сюда еще и мясо, тем паче что миллионы индусов, придерживающихся вегетарианства из религиозных убеждений, никогда этого не делают и прекрасно себя чувствуют. А вот трудно ли человеку стать вегетарианцем – вопрос сложный. А что, собственно говоря, мы есть от природы? Вот, например, обезьяны, которые достаточно похожи на человека, независимо от того, произошел он от них или нет, и питаются плодами и не отказываются от мяса. Они не хищники и не вегетарианцы, они плодоядные. Один из мощных критериев на этот счет – длина кишечника. У хищников короткий кишечник – всего в три раза длиннее тела. У травоядных кишечник бывает в 20-28 раз длиннее тела, у плодоядных – в 6-10 раз, у человека – в среднем в 8. Все, приговор произнесен – мы плодоядные. Мы не отказываемся от мяса как лакомства. Такова наша природная испорченность, и сможем ли мы ее преодолеть в будущем – не знаю, хотя это возможно. Возможно, действительно правы те, кто говорит, что так же, как мы сейчас удивляемся людям, которые ели других людей, когда-то будут удивляться людям, которые ели или едят животных. А может быть, и не будут: будущее все равно дело темное. Во всяком случае, целый ряд религий запрещает или

ограничивает потребление мяса. Иудаизм и мусульманство требуют есть мясо, полностью лишённое крови. Если подходить к этому строго, мясо, вообще говоря, есть нельзя. Но практика этих религий допускает употребление мяса. Несмотря на многочисленные рассуждения о пользе вегетарианства и опытов, доказывающих эту пользу, люди почему-то на вегетарианство переходить все целиком не хотят. Почему – это загадка. Лично мои подозрения заключаются в том, что есть люди, которым вегетарианство больше идет, и есть люди, которым вегетарианство все-таки неприятно. И каждый человек принимает по этому вопросу свое решение, выбирает для себя. Давайте, что ли, уважать чужие мнения и решения. Не надо насмехаться над вегетарианцами – им так вкусно, и выходит, что это вы ругаетесь из зависти. И не верьте инвективам вегетарианцев-фанатиков, которые без проклятий в адрес окаянных мясоедов слова сказать не могут – это они не животных любят, а себя, таких хороших, вот и разоряются, чтобы все их великие достоинства заметили.

Ну а теперь добавим в наше карри побольше резаной зелени, лично мой совет – петрушка и кинза – и подадим к столу. Вроде бы и сложное блюдо, а готовится быстро. Индийский общепит не такой, как наш. В мелких харчевнях то, что вы закажете, готовится буквально на ваших глазах и быстро, пока вы не передумали и не ушли в другую харчевню. Там несвежего не едят – во всяком случае, больше одного раза, его тоже мало кто переживает.

Вот мы и приготовили блюдо величайшей демократии мира, страны, где выдумали цифры и шахматы, страны великих программистов, успешно конкурирующих с коллегами из гораздо более развитых стран, включая Россию и Украину, страны музыкального и целомудренного индийского кино... Да мало ли еще чего можно вспомнить? В Индии придумали массу толковых вещей, и чем больше таких вещей мы освоим, тем лучше. К овощному карри это тоже относится. Ешьте на здоровье, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

30 г карри, полстакана растительного масла, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 кг помидоров, 850 г стручковой фасоли, 2 большие картошки, 1 лимон, петрушка, кинза, соль.

ЦЫПЛЕНОК ПО-НОВОГВИНЕЙСКИ

Сегодня у нас в работе рецепт необыкновенно редкий и изящный – хотя бы потому, что трудно представить себе точку, географически более далекую от наших краев. Это рецепт с острова, а остров – он иной уже в силу своей замкнутости, он, как горы, – тоже часть суши, тоже окруженная, только водой, а не другими горами. На островах все не так. На острове Мэн около Англии водятся бесхвостые кошки, которые не боятся воды, а, наоборот, охотно плавают. На острове Уайт, не так далеко от острова Мэн, растут заросли бамбука – кто бы поверил, а между прочим, чистая правда! На Канарских островах жители разговаривают свистом, как канарейки, хотя название островов произошло не от птиц, а от собак – по-латыни «канис». На острове Гренландия свой парламент, и он недавно законодательно запретил вождение в нетрезвом виде собачьих упряжек. Впрочем, остров ли Гренландия? Два миллиона квадратных километров, пятая часть Европы. Самый большой в мире остров, он же, возможно, самый маленький в мире континент – как географы договорятся. Еще в «Детях капитана Гранта» у Жюль Верна не верили в прочтение записки, говорящей, что Грант потерпел крушение в Австралии. «Там написано «контин», а Австралия не континент, а остров» – говорили опытные моряки того времени. Помните, Паганель с трудом их успокоил, говоря, что лучшие географы уже стали называть этот остров – он был согласен с этим – австралийским континентом. Но раз уже решили, что Австралия – это континент, а Гренландия – остров, хоть и самый большой в мире, то уж место, где готовят это блюдо, точно остров, потому что он как раз второй по величине в мире после Гренландии. **Цыпленок по-новогвинейски!**

Новая Гвинея – островок ничего себе. Где-то на четверть больше Украины. Хотя население там всего миллионов пять, но, судя по нашим демографическим данным, тут-то мы их и догнать можем – их население растет, еще совсем недавно три миллиона было, а о нашем вы сами знаете... Почему он именно Гвинея? Как имя города Дженне, торгового центра африканской средневековой империи Гана, добралось к антиподам? В общем, довольно просто. Сначала португальцы, начавшие активно приторговывать с жителями Дженне бусами и живым товаром, назвали сопредельные земли Гвинеей – похоже на Дженне не очень, но это все нюансы произношения, бывает и почище. То, что, скажем, роскошное испанское название города Вилья Санта-Мария де лос Буэ-нос Айрес в устах американцев давно

превратилось в Бай-рес – им даже Буэнос-Айрес произнести лениво, чуингам мешает лишний раз рот раскрыть, – нас уже и не удивляет. Так что же странного, что из имени города Дженне образовались названия сразу трех стран – Гвинеи, Экваториальной Гвинеи и Гвинеи-Бисау? Совершенно ничего, и даже нет ничего удивительного, что и четвертая страна в итоге к ним присоединилась. Все было совершенно банально – сначала португалец Жоржи ди Минезиш оказался таким скверным штурманом, что проскочил Молуккские острова, к которым, собственно, и собирался, и уткнулся в большую, неведомую доселе землю, которую назвал землей Святого Георгия (видите – и тут возникла бы масса тезок, от Грузии до штата Джорджия, о Москве и Великобритании даже не говоря). А потом другой португалец, Иньиго Ортис де Ретес, переименовал открытие коллеги, поскольку населяющие эту землю папуасы показались ему похожими на жителей той самой африканской Гвинеи. Сходство несомненно, даже исходя из названия «папуас» – по-малайски это означает «курчавый», а негры Центральной Африки тоже отнюдь не длинноволосые блондины. Так возникло на планете четвертое государство, включающее в свое название слово «Гвинея» – Папуа – Новая Гвинея. Оно занимает половину острова, а вторая половина сейчас принадлежит Индонезии. Папуасам все равно – границу по джунглям не очень-то проведешь, контрольно-следовая полоса не выкопана, служебные собачки не ходят, хочешь нарушать – нарушай, если не боишься, что съедят. Кто съест? Об этом чуть позже.

Едят ли папуасы цыплят? А почему нет? Свиной они едят настолько активно, что свиная у них уже не столько еда, сколько что-то вроде разменной монеты, хотя и достаточно крупной. Даже в наше время, когда многие папуасы уже перешли от набедренных повязок или их отсутствия к относительно современной одежде, они дополняют ее древним атрибутом – бамбуковым галстуком. Очень уж удобно: пересчитал палочки в нем – и сразу узнал, сколько у твоего собеседника свиней, богатый он человек или не очень. За свиней в Новой Гвинее можно купить все – в том числе и то, что мы обычно не покупаем, во всяком случае, в явном виде. Власти новогвинейской столицы Порт-Морсби лет тридцать назад даже издали специальную инструкцию, в которой определялся выкуп за жену: если она выходит замуж в первый раз – 240 долларов и 5 свиней, если во второй – 20 долларов и 2 свиньи, третий раз и больше – бесплатно. Какие уцененные женщины нас в основном окружают – это же подумать страшно! А кандидаты наук, наоборот, непомерно дорогие – слышали, небось, сколько диссертация стоит? А в Новой Гвинее зарезал 5 свиней, устроил

для своей деревни пир – и тебя уже называют «человеком со степенью»! Так что раз уж жирную и плохо хранящуюся в тропических условиях свинину там едят, почему бы и не отведать папуасам полезной и диетической курочки, которая, кстати, родом из краев совсем неподалеку – Юго-Восточной Азии? Вы им только дайте, а они уж съедят как-нибудь – впрочем, как и мы. Так что давайте возьмем хорошего бройлера и разделаем на небольшие кусочки.

Думаете, папуасы только цыплят едят? Едят они и цыплят, и свиней, и всевозможную дичь, и, как деликатно писал Толкиен о троллях, кое-кого еще. В 50-х годах великий медик Карлтон Гайдушек получил Нобелевскую премию за разгадку тайны болезни куру – «веселой болезни». Человек вдруг начинает смеяться, на его лице застывает идиотская улыбка, и так до самой смерти, которая не заставляет себя долго ждать. Гайдушек долго искал возбудителя этой болезни, пытался определить пути ее перехода от человека к человеку, а было это трудно по одной простой причине: инкубационный период этой болезни длится десять – двадцать лет. Ты уже заражен, ты уже обречен и никто в мире тебя не вылечит, лекарства от этой болезни нет – а ничего не заметно! И только его необыкновенное терпение позволило ему дожидаться, когда зараженная лабораторная обезьяна через десять лет действительно заболела. Но как же заражались люди, а не обезьяны? Можно было заразиться одним путем: вирус скрывается в ткани мозга, и только через нее от человека к человеку передается. Вы догадываетесь как? На похороны папуасы предпочитали не тратиться – зачем добру пропадать, у них, папуасов, так не принято. Вот и заражались из поколения в поколение во время погребальной трапезы. Правда, один отрадный момент в этом есть, вскоре эту болезнь удалось свести на нет очень простым путем. Запретили их экзотический способ похорон близких людей, и папуасы подчинились запрету. Интересно-то как! Папуасы подчинились, когда им запретили нечто вредное, а есть народы, которым запрещай не запрещай, все едино. Но в итоге папуасы стали есть цыплят, так что попробуем цыплят и мы.

Аккуратненько обжарим кусочки цыпленка в сливочном масле до румяной корочки. Эта процедура вроде простая, но сколько всего для нее нужно! И нож, чтобы цыпленка разрезать, и сковородка, чтобы это все поджарить... Откуда это все у папуасов? И как же по-папуасски нож? Знаете как? Нож по-папуасски ножа, топор по-папуасски топор, лопата – лопата. А откуда же такое поразительное сходство с русскими словами, неужели случайное совпадение? Ан нет, все это один и тот же

замечательный человек: Николай Николаевич Миклухо-Маклай. Миклухо-Маклай был интереснейшим человеком с достаточно красочной биографией – достаточно сказать, что женат он был на дочке губернатора австралийского штата Новый Южный Уэльс – не совсем рядовая родня для русского этнографа. Брата его хорошо знают любители морской истории, он командовал российским броненосцем «Адмирал Ушаков» в Цусимском бою и погиб в этом сражении, но больше всего, конечно, мы знаем Николая Николаевича. Великого ученого, убежденного сторонника того, что все люди в чем-то главным похожи, и поэтому высадившегося на опаснейший берег Новой Гвинеи, где уже пропало без следа несколько экспедиций, причем хорошо вооруженных. Высадился, не имея никакого оружия – просто вышел из шлюпки, лег на берег и заснул. Папуасы увидели: человек не боится, значит, и зла не желает. Правда, такие методы сейчас отошли в область преданий. Мы, белые люди, цивилизованней папуасов, мы без труда можем человека, о котором точно знаем, что он безопасен, съесть и пуговицы выплунуть. Можем купить у папуасов всю землю их страны за две сигары, нож и ситцевый платок – вот ровно столько вождям и заплатили, и они привыкли к такой коммерции и к таким отношениям. А жаль, в папуасской методе общения что-то было... Теперь она забыта, и папуасы относятся к нам так же, как мы к ним. При провозглашении независимости Папуа – Новой Гвинеи первый президент этого государства Абуахаи вручил премьер-министру Австралии все то, что когда-то заплатили белые люди за эту землю. Две сигары, нож и ситцевый платок. Не знаю, насколько это все было нужно австралийскому премьеру, но не хотел бы я оказаться на его месте.

А теперь нарежем кубиками немножко свиного шпика. Примерно на 1 кг цыпленка – 150 граммов шпика будет в самый раз. И тут же выдавим четыре зубчика чеснока. Шпик, чеснок и стакан водички – все это бросаем с уже обжаренным цыпленком в сотейничек и тушим минут 30-40. Вот так и делают папуасы, свиньи у них есть, и это, как уже было сказано, главное их домашнее животное. Угощение для деревни – свинья, приданое – свинья, необходимый взнос, чтобы занять общественную должность – тоже свинья. Вообще говоря, гражданам Украины должно быть приятно сознавать, что есть еще один народ, который так уважает свинину и так любит сало. В этом плане папуасы – украинцы Океании. Или, наоборот, мы папуасы Европы – поди разбери... Думаю, что не раз Маклая угощали на своих пирушках таким вот замечательным блюдом и были очень рады, что могли что-то предложить человеку, который

приехал так издалека. Нет, папуасы ничего не знали о Российской империи, об Украине тем паче, хотя родовое имение небогатого помещика Миклухо, предок которого любил ходить в малахое и получил из-за этого чуть искаженное прозвище «Маклай», не так далеко и от наших краев. Они спросили у него, откуда он пришел, и Маклай ответил: «Моя страна далеко-далеко, вон там...», показав рукой вдаль, на север. Папуасам стало все ясно – они решили, что человек с белым лицом пришел к ним с Луны. Так они и стали его называть – «Кааран Тамо» – «Человек с Луны». И обратите внимание, не подняли никакой паники и никакого неумеренного ажиотажа. Как и положено человеку с другой планеты, он принес с собой вещи, которых не было у папуасов: нож, топор, лопату. Вот и появилось папуасское слово «ножа». Иногда говорят «ханда-нангор-ножа» – «новое оружие нож». И слово это пришло на далекую Новую Гвинею именно из русского языка.

Теперь время добавить к животным продуктам растительный гарнир - хоть ты в Новой Гвинее, а человек устроен примерно так же, это Миклухо-Маклай достаточно убедительно доказал. Растительность на Новой Гвинее буйная, настоящая тропическая. Кстати, знаете ли вы папуасский язык? Не знаете, и никто не знает, там не один язык, а больше тысячи – чуть меньше пятой части всех языков, которые есть на планете Земля. В каждой деревне свой язык, трудно путешествовать через джунгли, разве что по неотложным нуждам – например, когда нужно родить ребенка. В свое время в самых диких местах Новой Гвинеи обычай на этот счет был такой: нужно прокрасться в чужую деревню, подслушать имя какого-нибудь человека и этого человека убить, только тогда родить ребенка и дать ему имя этого человека. Вот такая была у папуасов своеобразная экологическая защита – чтобы людей не было слишком много. Теперь традиция видоизменилась: счастливый папуас-отец перед рождением ребенка просто берет видеокассету с каким-нибудь боевиком, протыкает ее копьем и закапывает в землю. Вот и все в порядке: закопал, скажем, кассету с «Терминатором» – можешь называть ребенка Арнольдом. Пользы для экологии никакой, зато хотя бы без зверств. Надо все-таки помнить, что мы находимся в местах, где даже пришлось запретить показ знаменитого боевика «Молчание ягнят» – чтобы не навел на не очень хорошо забытые воспоминания. А что до сих пор творится в джунглях центра огромного острова, из которого мы более или менее знаем только прибрежную полосу (перевал Кассем – самый удобный путь через горный хребет, занимающий всю середину острова, – европейцы не так уж давно и прошли) – об этом лучше не сильно

задумываться. Недавно открыли очередное племя, в джунглях их тьма и некоторые до сих пор нам не известны, и что же оказалось излюбленным деликатесом тамошних гурмэ? Кончик носа. Сами понимаете чей.

Кстати, не будем уточнять, на каком именно языке, но скажите, как же по-папуасски будет «зеленый»? Цвет такой... Не знаете, так подумайте – это вопрос «Что? Где? Когда?», вы должны догадаться, даже не зная папуасского языка. Не можете? А ведь все очень просто. У папуасов все вокруг зеленое: вокруг тропический лес, вокруг буйная зелень – и то, что зеленое, не нужно называть как-то особо. А вот что не зеленое – другое дело. В папуасском языке нет слова «зеленый», поэтому папуасам, наверное, труднее было бы объяснить, что для этого блюда на одного цыпленка нужно четыре, а то и пять зеленых бананов. Им нужно сказать «немножко недозрелых». Бананы в Новой Гвинее не проблема – там растут травки и похлеще – например, трава путянг, твердыми и острыми листьями которой папуасы бреются. Даже если добираться до папуасских деревень в джунглях станет намного легче, похоже, что фирма «Жиллет» не сильно от этого разживется.

Возьмем эти бананы, почистим и разрежем каждый бананчик примерно на четыре части. Отлично! Добавим черный молотый перец, соль, поставим сотейник на слабый огонь, и пусть тушится еще минут 10-15. Вообще говоря, папуасам такое лакомое блюдо доставалось нечасто. Это мы можем себе позволить его без особого труда. А папуасы любой личинке, любому червячку были рады и съедали его с удовольствием. Конечно, ранее просвещенные европейцы смеялись над наивными и невежественными дикарями, а теперь сами потихонечку научились употреблять в пищу кузнечиков. Сам видел в роскошном универмаге в Брюсселе кузнечиков в шоколаде. Говорят, что действительно вкусно и питательно. Но это еще не все, что мы позаимствовали от папуасов. Одним из серьезнейших бедствий человечества является, как бы поделикатней сказать, бытовые отходы. В Голландии на каждого человека приходится примерно полторы свиньи. Они не только едят и толстеют, но и делают то, что делают все животные после еды. А ведь у свиней, так сказать, отходы их производства на удобрения не годятся. Куда девать – огромная проблема! Придумали – разводят на этом, как положено, мух, а их личинки – это почти чистый белок. Сами не едим, так можем скормить хотя бы тем же свиньям. Вот так в природе все должно быть устроено – чтобы ничего не пропадало зря. Папуасы знали это лучше нас. Они слишком зависели от природы, слишком были

уязвимы. А мы тем временем нарежем зелени – как бы папуасам объяснить, что это такое, раз у них нет зеленого цвета? В общем, нарежем растение, которое характерно никаким для папуасов цветом. Ну, таким, как все. **Можно петрушку, можно укроп, а еще лучше и то и другое.**

Что с зеленью делать? Да посыпать готовое блюдо, наверное, вы и так поняли. Изучил же Миклухо-Маклай папуасский язык, не имея ни словарей, ни аудиокассет, ничего. Просто, когда его разбудил какой-то человек, он показал на себя и сказал: «Маклай! Маклай!» Человек подумал, показал на себя так же и сказал: «Туй». И оказалось, что это действительно его имя. Так папуасы познакомились с европейцами, привыкали к их присутствию. С Маклаем это было проще, а во время Второй мировой войны сражения добрались и до этих мест, японцы рвались к Порт-Морсби и остановить их удалось с величайшим трудом. Впрочем, папуасы даже научились извлекать из шумных ссор белых и желтых людей определенную пользу – когда на джунгли падал сбитый самолет, там столько всякого полезного в хозяйстве можно было найти, что просто папуасская душа радовалась! Когда боевые действия закончились и самолеты перестали падать на джунгли, они сначала очень огорчились, а потом придумали, что делать: стали строить из дерева и бамбука деревянные самолеты – авось настоящие самолеты увидят их с высоты, подлетят посмотреть и разобьются! Нынешние папуасы уже больше разбираются в авиации, да и в бытовой технике – вертолет, например, они называют «миксер Иисуса Христа». В папуасском словаре Маклая такого слова явно нет, но очень многое есть – Маклай был более чем квалифицированным этнографом, антропологом, лингвистом, и его словарь папуасского языка имел огромную научную ценность. Но вот не знаю, было ли в этом словаре слово, используемое папуасами для описания этого блюда. Как по-папуасски «цыпленок с бананами»? Впрочем, что его описывать да в словари вносить – его есть надо.

Посыпали зеленью- и подаем на стол. Очень оригинальное блюдо, очень красивый вкус: стоит только его попробовать – и сразу убеждаемся, что, несмотря на совершенную внешнюю непохожесть, что-то папуасов с нами роднит. Им тоже нравится цыпленок с бананами. Хорошая кухня смягчает нравы, улучшает настроение и сближает людей. Может быть, именно потому нам надо изучать кухню друг друга. Приготовим это блюдо, и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

1 цыпленок, пачка сливочного масла, 150 г шпика, 4 зубчика чеснока, 5 зеленых бананов, соль, перец, зелень.

СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ

Ни чифань ла ма! В переводе с китайского: «Вы уже поели?» Так китайцы здороваются, и это уже говорит о том, как много значит в их жизни китайская кухня, существующая как совершенная и уникальная кулинарная система не менее трех тысяч лет – именно таков возраст бронзовых горшков, ножей, кухонных досок, черпаков и прочей кухонной утвари из археологических раскопок в городе Аньян провинции Хэнань. Еще в 770 году до нашей эры, когда со времени первой олимпиады прошло шесть лет, Афины были жалкой деревушкой, а Рим не существовал вообще, в эпоху Чуньцю, «Весны и Осени», в Китае были уже публичные рестораны, в которые каждый мог прийти и поесть за деньги – причем блюда китайской кухни! Надо же, а у нас они только сейчас появились... Китайская история помнит и гениальных поваров, ставших министрами за вкусно приготовленный императорский обед, и несчастных неудачников, преданных мучительной казни за то, что недосолили или переперчили. Легенда сохранила испытания для желающих стать императорскими поварами – например, приготовить вкусное блюдо из трех равных частей: какого угодно продукта, соли и воды.

Не знаете, как это сделать? Не быть вам императорским поваром. А ведь многие справлялись – в штате дворцовой прислуги одного из императоров династии Хань трудилось днем и ночью триста сорок два специалиста по рыбе, триста тридцать пять экспертов по овощам, сто десять виночерпиев, тридцать мороженщиков и, верьте или не верьте, шестьдесят два человека по соли – это все помимо ста шестидесяти двух первоклассных поваров, занятых исключительно разработкой и приготовлением новых блюд. Они все знали, как сдать вступительный экзамен. Надо просто сварить в соленой воде яйца – через скорлупу соль все равно не проникнет.

Уже тогда китайская кулинария сформировала уникальные требования к своей кухне – все блюда в ней должны быть не только вкусными, но и полезными, а лучше – лечебными. В рецептуре китайских блюд большинство пряных трав является по совместительству лекарственными. Не зря в Древнем Китае профессии лекаря, фармацевта и повара обычно совмещались. Ресторан, в котором подают блюда из лекарственных трав, – и в современном Китае не диковинка. Думается мне, что в этом нет ничего удивительного – скорее, следует удивляться тому, что у нас это не так. У нас скажут: «Не пойду в ресторан – что-то плохо

себя чувствую», а от китайца скорее можно услышать: «Что-то прихворнул, надо сходить в ресторан – полечиться». Впрочем, большинство китайских блюд полезны для здоровья, об этом свидетельствуют тысячелетия существования китайской кухни. Давайте и мы познакомимся с замечательным китайским блюдом – свиной с зелеными помидорами!

Первым делом возьмем кусок свиной мякоти, примерно 1 кг, вымочим в молоке, а потом нарежем его на небольшие кубики. Китайцы едят палочками, нож к такой еде обычно даже не сервируется, поэтому блюдо крупным куском – редкость в китайской кухне. Зато уж резать продукты китайские повара научились виртуозно – в виде зернышек, соломки, колосков пшеницы, лепестков хризантемы и даже без труда вырезают из продуктов фигурки птиц, рыб, цветов и драконов. Дракон для китайца – реальный зверь, не более сказочный, чем для индуса тигр или для нас медведь, да и есть они на самом деле. Китайский аллигатор – вылитый сказочный дракон, вот только летать не умеет. Если быть совсем точным, летает только сверху вниз. Затащи его на Великую Китайскую стену и брось – обязательно полетит. А блюдо с феноменальным названием «Битва тигра с драконом» уже известно всему миру. Правда, не только дракона, но и строго охраняемого аллигатора для этого блюда резать не придется – оно готовится из кошатины пополам со змеятиной. Какой тигр, такой и дракон! Едят китайцы не только кошек – слышал я историю о наших туристах, которые пытались выяснить у официанта, что же он собирается им скормить. «Му-му?» – объяснялись они с ним как могли. Он отрицательно покачал головой. «Хрю-хрю?» – та же пантомима. «Куд-куда?», «Га-га-га?», «Бе-е-е-е?», «Ме-е-е-е?»-та же история. Наконец официант то ли сжалился, то ли понял, и произнес: «Ванг-ванг!» Это туристов не испугало, и они с удовольствием съели предлагаемое блюдо. Хорошо, что они не знали, как переводится «ванг-ванг» с китайского на русский – «гав-гав». То-то говорят, что трудолюбивому и аккуратному китайцу можно доверить любую руководящую должность, кроме поста директора зоопарка – редких зверей он съест первыми, да и остальные не заживутся... Зато можно с уверенностью сказать, что китайская кухня символизирует всевластие человека над природой. Недаром старинная китайская кулинарная мудрость гласит: «Для хорошего повара годится все, кроме Луны и ее отражения в воде». Впрочем, это пока китайская космонавтика развивается. Вот долетят китайцы до Луны – и держись, наш единственный спутник!

Возьмем эти кубики и обсушим салфеткой. Потом

свинину можно запанировать яичным белком. Когда пожарите такую свинину, она будет похожа на куриное белое мясо. Китайские кулинары считают, что «се» – цвет и вид блюда так же важен, как «сян» – аромат и «вэй» – вкус. Если свинина у китайского повара похожа на свинину, могут подумать, что он просто не готовил ее вообще. Она у него будет похожа на курицу, на тунца, на красную рыбу или на лягушачьи лапки, и только потому, что она не похожа на свинину, вы можете догадаться, что это свинина. Правда, по этой же причине вы можете заподозрить, что это мясо носорога, моржа или райской птицы, потому что представления не имеете, на что оно похоже. Свинина с ароматом рыбы, говядина с фруктовым вкусом, кисло-сладкие огурцы – вполне привычные для китайцев блюда. Наше нежелание есть свинину и курятину с ароматом рыбы, возникшим из-за того, что на свинофермах и птицефабриках их кормили перед убоем рыбной мукой, китайцы просто не поймут. В этом плане они народ настолько отсталый, что указывают в названиях блюд не только возраст утки или курицы, но и каким кормом эту птичку откармливали. Да, не зря Сунь Ятсен говорил: «Поговаривают, что мы отстали от Европы на три тысячи лет? Может быть, но европейская кухня на три тысячи лет отстала от китайской...»

Итак, обвалить кусочки свинины в яичном белке, затем запанировать в кляре. Китайцы часто используют для этого крахмал, они предпочитают, чтобы панировочная мука была максимально нежной и мягкой. Попробуем и мы, причем не торопясь – китайцы относятся к еде настолько серьезно, что в их языке нет слова «перекусить». И самого понятия такого нет. Как можно – пища дается Небом! А нам, янь-гуй, то есть заморским чертям (так в Китае испокон веков называли иностранцев), следует помнить, что китайская трапеза – еще и приобщение к культуре страны, и любой китаец придает этому огромное значение. Не обижайтесь за чертей заморских? Право, не стоит – и мы называли жителей Германии немцами, хотя они совершенно не немые, просто нас плохо языкам обучали. Да, были времена, когда китайские богдыханы не принимали подарков от европейских владык, пока им не сообщали, что это не подарки, а дань. Действительно, трехсот лет не прошло с тех пор, как какой-то богдыхан казнил своего придворного, в недобрый час сообщившего ему, что Англия находится на острове – за распространение слухов столь же ложных, сколь и бессмысленных. Но и Китай не чужд прогрессу, и уже как-то неудобно писать в документах туристских компаний: «Благодаря проведенной нами большой рекламной кампании, в этом году нашу страну посетило гораздо больше уважаемых заморских

чертей, чем в прошлом». Теперь приезжих называют «гокэ» – гостями страны. Так что достижения налицо.

А теперь настало время зеленых помидоров. Уже ясно, что это блюдо не древнекитайской кухни, помидорам здесь не более пары сотен лет – кстати, обычный красный помидор для китайцев десерт, подается в конце трапезы, причем обязательно с сахаром. **Зеленый помидор для этого блюда лучше всего маринованный, можно просто соленый из бочки, но главное, он должен быть плотным и остреньким.** Есть два признака, которые могут вам подсказать, что китайская кухня в некитайском ресторане ненастоящая: во-первых, слишком жирная – с китайскими блюдами этого не бывает, во-вторых, слишком пресная. Сычуаньская кухня, например, так остра, что нужно ее специально адаптировать для европейцев. Иначе после первого же куска придется выпить три литра воды и убежать к врачу. И это при том, что по сравнению с кухней провинции Хунань сычуаньская кухня еще мягковата. Китайцы в характерной для них манере говорят: «Сычуаньцы не боятся острого, а хунаньцы боятся неострого». Впрочем, еще чеканнее афоризм о гуаньдунской кухне: «В ней едят все, что летает, кроме самолетов, все, что движется по земле, кроме тракторов, и все, что плавает, кроме подводных лодок». И что же это, господа, нужно есть, чтоб удивить своим пищевым разнообразием не остальной мир, а других китайцев? Нам, наверное, будет привычней цзянсу-чжэнцзянская кухня, где любят все готовить на пару, особенно рыбку. Легка и нежирна также шаньдунская кухня, специализирующаяся не только на рыбе и морских гадах, но и на невероятном разнообразии овощей. Особого внимания заслуживают шаньдунские супы – например, прославленный суп из ласточкиных гнезд. Если не любите есть глину, не экспериментируйте с гнездами наших ласточек – знаменитая изготовительница гнезд для супа салангана никакая не ласточка, а стриж, а ее знаменитые гнезда, состоящие из водорослей и молоди рыбы саргана, склеенных ее слюной, судя по всему, и есть самый дорогой пищевой продукт – куда там черной икре!

Бросаем запанированное мясо на сковороду обжариваться в растительном масле на предельно сильном огне, в китайском стиле. Интенсивно помешивайте, чтобы получалось быстро, но не пригорало. Помидоры уже нарезаны кубиками, помельче, чем свинина. Кстати, крайне рекомендую предварительно прожарить в масле несколько горошин душистого перца и корешок имбиря, это придаст дополнительный аромат готовому блюду. Китайская кухня необычайно богата приправами, даже основных вкусов у китайцев

не четыре, а пять: к нашим четырем привычным они добавляют острый, он у них отдельно. Сладкое у них олицетворяла патока, горькое – вино, соленое – конечно, соль, кислое – уксус, а острое – именно имбирь. Впрочем, у них и сторон света было пять: север, юг, запад, восток и середина; и основных стихий пять – вода, земля, огонь, воздух и металл, и традиционный китайский звукоряд базируется на пяти основных нотах, а не на семи, как у нас. Да и основная приправа китайской кухни носит имя усянмянь – «пять специй». Правда, как и индийский карри, усянмянь существует в разных вариантах – для одних блюд это анис, корица, фенхель, сычуаньский перец и гвоздика, для других анис заменяют бадьяном, а корицу кассией... В Китае всего много! Особенно китайцев. Расхожая китайская мудрость с марксистским оттенком гласит, что планирование роста населения невозможно, куда орудия его производства остаются частной собственностью. Впрочем, и с марксизмом фольклор не церемонится, провозглашая, что коммунист – это тот, кто читал классиков марксизма-ленинизма, а антикоммунист – тот, кто понял прочитанное. Появление таких афоризмов не удивительно, после того как в период «культурной революции» на улицах висели плакаты: «Лучше опоздавший пролетарский поезд, чем точный капиталистический», «Лучше отсутствие социалистических продуктов, чем наличие капиталистических», «Родители – самые близкие люди, и все же их нельзя равнять с председателем Мао и компартией», «Борись за каждую секунду, днем и ночью, в солнце и дождь» и даже чудо китайского агитпропа «Превратим желудок каждого китайца в маленький заводик по выработке удобрений!» Что они там еще собирались специально превращать? Впрочем, не очень-то кулинарная тема – умолкаю...

Теперь режем некрупными кубиками две головки лука. Пока нарежем, мясо уже обжарится. Бросаем зеленые помидоры и лук, сразу добавляем стакан горячей воды и тушим все на медленном огне. Тушение – один из распространенных способов приготовления блюд во всех китайских кухнях. Их довольно много: чаще всего, как уже отмечалось, выделяют четыре основные кулинарные школы из пяти провинций: Шаньдун, Сычуань, Цзянсу-Чжэньцян и Гуандун. А школы делятся еще на целых двадцать стилей, в общем, кулинары уверяют, что они знают более пяти тысяч блюд, не считая блюд домашней кулинарии, которые вообще перечислить и пересчитать невозможно. И не пытайтесь это сделать, лучше время от времени помешивайте то, что тушите. Как, например, вы думаете, что здесь перечислено – «Цветы тигровой шкуры», «Из

дворца дракона», «Желаем разбогатеть», «Вкус небесных цветов», «Будда раскрывает рот», «Двойное счастье уток-неразлучниц»? Да всего-навсего маленькая часть разновидностей пельменей, которые вы можете заказать в сианьском ресторане «Баоцзы-дя». Слушайте Козьму Пруtkова – не пытайтесь объять необъятное!

Теперь, внимание, начинаем добавлять пряности и приправы. Черный и красный перец – чуть ли не три ложечки, добавляйте столько, чтобы остаться в живых, про остроту китайской кухни я предупреждал, но если не добавите, рискуете, что вашу кухню не признают китайской. Ложки четыре соевого соуса – великой тайны китайских кулинаров. Его часто употребляют вместо соли, верят, что он спасает от отравлений, и добавляют даже в сладкие блюда. Две столовые ложки сахара – да, да, в свинину. Не уверен, что в Китае не варят свиной компот... Блюда их дворцовой кухни, парадной, просто поразительны. Но вы не комплексуйте, простые китайцы их и не едят и даже не всегда знают о существовании оных. Китайская кухня невероятно сословна. Один наш дипломат вспоминает, как его дети просили повара-китайца приготовить очень вкусные пельмени, которые они ели на базаре. Тот отказался категорически: «Вы дети посла! Вам не положено есть такие простые блюда!» **Теперь добавьте ложку какого-нибудь ароматного уксуса, а также все масло, в котором жарилось мясо.**

Страна, в которой миллиард двести миллионов населения, не может себе позволить, чтобы продукты пропадали. Не знаю, правда ли, но, говорят, китайцы искренне удивляются тому, что русские занимаются сексом не для результата, а для удовольствия, но в ближайшее время никакого резкого снижения темпов роста населения китайцы не добьются. Даже знаменитый лозунг «Один ребенок – поощрение, два – ничего, три и больше – наказание» поостерегутся применять во всю дурь, поскольку ученые уже объяснили, что, если перестараться с контрацепцией, через двадцать лет возникнет нация стариков, в которой некому будет работать. Так что экономия будет для них актуальна еще долго. Ну и соли по вкусу – как ни странно, китайцы соль тоже едят. И пусть все это потушится на медленном огне 20 минут.

С чем подавать это блюдо – вообще никаких сомнений. Разумеется, с вареным рисом. Снять с полки баночку, обязательно стеклянную, и чтобы в ней лежал стручок красного перца. Так китайцы хранят рис, всяческие рисовые вредители боятся красного перца. Сварим рис по-китайски – поместим его в холщовый мешочек и отварим на пару.

Китайцы обожают пароварки, первую из них они придумали вообще до нашей эры и говорят, что такой рис как раз вкусней всего. Без риса китайцы и есть это блюдо не станут. Доказательство тому – старый китайский анекдот о почтенном поваре, у которого кот утащил прямо со стола карпа. Гнаться за ним повар не стал, сказав кинувшимся за похитителем поварятам: «Не гонитесь за котом, все равно он карпа не съест- я ведь не приготовил к нему ни соуса, ни гарнира».

А теперь накроем стол как положено. То есть каждому едоку – чашку риса и палочки, а в центр стола – наше блюдо. Вряд ли вы поставите рядом с блюдом графин с синим вином из змеиной желчи – это и в Китае дороговато. Китайцы не только едят змей не хуже любой мангусты, они настаивают на них водку. Так и ставят на стол бутылку со змеей внутри. Китайской водке змея что нашему самогону змеевик, а заодно тактичнее намек на то, что водка яд, просто не придумаешь. Для нас это, пожалуй, слишком экзотично, так что обойдитесь рисовой водкой маотай. Тоже нету? Не беда – возьмите водку похуже и малость разбавьте теплой подслащенной водой, а гостям созовите, что это мао-тай и есть, кто проверит? А еще лучше поставить рядом хорошее вино, оно в Китае тоже известно с древних времен. Безалкогольный ислам в Китае не прижился во многом из-за пищевых ограничений – во-первых, свинина в Китае главное мясо, и никто от нее не откажется, и, во-вторых, веселие Китая есть пить, в чем русский с китайцем – братья навек. Теперь приставьте указательные пальцы к уголкам глаз и чуть-чуть потяните кожу в сторону. Вот теперь все хао, можно есть китайское блюдо. Если понравится и вы захотите постичь тайны китайской кухни поподробнее – помните, никому это не удастся до конца, а нам, заморским чертям, лишь недавно повышенным до гостей страны, – в первую очередь. Если не верите – послушайте маленькую историю. Был такой знаменитый американский физик китайского происхождения Ли – любимец всех своих американских соплеменников. Когда один из его друзей спросил, что лучше всего заказывать в китайских ресторанах, он сказал: «Ты не произнесешь, лучше я тебе напишу – покажи эту записку повару, и все будет прекрасно». Тот пошел с этой запиской в китайский ресторан и получил замечательное блюдо, которое привело его в восторг. Чтобы в следующий раз поесть так же хорошо, он предъявил эту записку в другом китайском ресторане – и получил не менее замечательное блюдо, но совершенно иное, не похожее на предыдущее. Заподозрив подвох, он попросил одного своего знакомого, знающего китайский язык, перевести текст. «Нет ничего проще, – ответил тот. – Здесь написано: „Это мой друг,

накормите его хорошо. Доктор Ли». И больше ничего». Если нет такой записки – не надейтесь понять китайскую кухню более или менее подробно. Но вам и так понравится: попробуйте свинину с зелеными помидорами по-китайски, и приятного вам аппетита!

Ингредиенты

0,5 кг бескостной свинины, стакан молока, 1-2 яичных белка, ? стакана муки или крахмала, 2-3 зеленых маринованных или соленых помидора, несколько горошин душистого перца, корешок имбиря, 2 луковицы, 1 ч. л. черного и красного перца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. ароматного уксуса, соль по вкусу. Гарнир: вареный рис.

ПЕЛЬМЕНИ

Сибирь

Презирать какой угодно народ, вообще, занятие жалкое. А особенно нелепо делать это за отсутствие жадности и свирепости, достаточных для того, чтобы заметно наследить на географической карте. Кто не уважает, например, эскимосов – пусть прикинет, сколько часов он проживет, если сменяет свою распашонку в Новокузнецке на эскимосское иглу. Небось часа два, до первого белого медведя... А эскимосы всю жизнь живут и не испытывают неразрешимых проблем. Вот и коми-пермяки, народ не ахти как имперский, – скромные северяне, известные за пределами ареала их обитания в основном фольклористам, а несколько столетий назад справились с проблемой консервирования мяса, за решение которой в Европе изобретателя Франсуа Аппера сам Наполеон награждал титулом «Благодетель человечества». Кстати, нам до сих пор консервирование мяса по апперовым технологиям в домашних условиях санэпидстанция категорически не рекомендует. Кипячение возбудителя ботулизма, что нам сауна – переживут без проблем и сделают для нас дегустацию домашней тушенки не менее рискованной развлечением, чем дегустация рыбы фугу для японцев, которая до сих пор практически каждый год отправляет пару-тройку раскосых гурманов прямой дорожкой в объятия небблистающей Аматерасу. А коми-пермяки запасаются мясом до поздней весны, и причем превкусным, разумно используя местные природные условия. Кстати, распространенная ошибка – считать, что они этой заготовке и название соорудили из имени своего народа. Даже вполне интеллигентный и образованный, несмотря на пять всего классов гимназии за плечами, Леонид Мартынов начал одно из своих стихотворения строкой «В Перми есть пермень. В Златоусте есть злато», обманув своих читателей дважды – ну никаких золотых гор нет в столице уральского булата, да и реки, полные вина, разве что в получку; а слово «пельмень» возникло несколько раньше города Пермь и на местном угрофинском наречии значит просто «хлебное ухо» – если уж совсем точно, то «пель-нянь». Похоже, правда?

Слыхал я и о китайском происхождении пельменей, но всерьез воспринимать эту версию отказываюсь. Похоже, да не то – китайский пельмень лежит в большой тарелке один-одинешенек

и никого больше в нее не пустит. Недаром на маньчжурском наречии слова «пель-мень» переводятся как «отрубленная голова» – забавное совпадение, не более того, но ведь как кстати! Еще Варлам Шаламов вспоминает, как во времена нашего блицкрига против Японии в августе 1945-го пара наших солдатиков в Харбине зашла в китайскую пельменную, хозяин которой малость кумекал по-русски. Это в Харбине немудрено, ибо наших эмигрантов с послереволюционных времен там было вагон и маленькая тележка. Узнав, что здесь подаются только пельмени, они с ходу заказали по сотне. Чутьку отхохотавшись, хозяин с трудом произнес: «Ви столиво не скусяете!» – «Ну, пятьдесят». – «Ви столиво не скусяете!» Двадцать, десять, пять – ответ все тот же. Солдатики согласились на порцию, которую, по мнению хозяина, они «скусят», и получили по пельменю на брата, а тарелка под каждым пельменем разве что угадывалась. Второй не потребовался.

Вообще, чем дальше на Восток, тем больше пельмень. Корейских пен-се, в начинку которых, кроме свинины, входит кислая капуста и травки, на порцию обычно две штуки, они с кулачок подростка. Очень вкусно и ароматно, но в принципе блюдо не совсем то, как и его китайский старший братик. Среднеазиатские манты еще помельче, на порцию где-то пяток, и готовятся на пару, в специальной пароварке манты-кескен, о которой некий житель Бишкека еще в бытность его Фрунзе отзывался мне крайне восторженно: «Мудрый народ киргизы – мантышницу придумали, вроде для пельменей, а в ней так удобно бражку ставить!» Кстати, дальневосточные пельмени тоже обычно варят не в кипятке, а на пару. И опять-таки – вкус несколько иной, и даже кулинарная идея не совсем та. Кавказские хинкали уже варят так же, как у нас, но они побольше будут – нормальная голодная советская порция была десять штук. Итальянской мелочи равиоли в крупный ноготок величиной (в Китае, кстати, тоже такие пельмени есть) надо вообще черпаком набирать, а литовские колдунай (по созвучию у нас их называют колдунами, совершенно не считаясь с тем, что они так же умеют колдовать, как цыплята табака курить) вообще не для отдельной еды, а супчики заправлять. Армянские бораки – песня отдельная, их натыкивают торчком в кастрюлю открытыми, как манты, варят в маленьком количестве бульона при закрытой крышке, то есть практически на пару, а потом еще и обжаривают. А нормальных сибирских пельмешек примерно штук двадцать надо слопать, чтобы чуток перекусить.

Настоящие пельмени, как любое гениальное творение, крайне просты – тесто и мясо. **Все варианты пельменного теста**

донельзя экономны и в то же время изящны. Если класть яйцо – обходимся без воды, разве что, если слишком круто вышло, разведем луковым соком. Кстати, пермяки в старину делали тесто на яйцах куропаток, а в степях Южного Урала шли в дело яйца стрепетов, перепелок и дроф – вкусно, наверное, но где взять? А если и возьмете – не дадут ли за это экологи Красной книгой по кумполу, она ведь нашими усилиями вот такая толстая стала, это ж как больно выйдет, господи... **Давайте уж по старинному сибирскому рецепту – муку на доску горочкой, в горочке проделываем этакий кратер и потихонечку вливаем воду, не холодную, а именно ледяную (некий мастер пельменного дела вспоминал, что его бабушка специально ведро за порог выносила и пускала в дело только тогда, когда сверху намерзал ледок в палец толщиной). Вымешиваем крутое тесто, чтоб от рук отставало, потом пусть растаивается часик под мокрой салфеточкой, чтоб клейковина набухла. Тесто замешивается в тот же день, когда готовятся пельмени, – хранению не подлежит!** В сибирской деревне просто выделяли денек, чтоб заготовить пельмени на всю зиму. Работа это не маленькая – посчитайте сами, без пары-тройки тыщ на одного можно и не перезимовать. Бабы месили тесто и рубили фарш, а мужики лепили пельмени. Чтоб не перепутать, сколько слепили, после каждого сотого пельменя выпивали стакан водки. Поскольку опытный человек спокойно лепил в день несколько тысяч штук, никак не пойму, с чего это наука решила, что литр с четвертью водки гарантированно отправит на тот свет человека средних габаритов. На сибиряках, опасаясь, они свои результаты не проверяли... Кстати, вот вам и стало ясно, что к пельменям пить – у них на этот напиток генетическая память. Очищенную, охлажденную и, как Менделеев учил, – 40 процентов спирта, остальное от лукавого. Впрочем, разве ее пьют? Ее даже не едят. Ее, голубушку, кушают. В том числе и под пельмешки.

Готовя фарш, сразу наберитесь праведного гнева супротив нелепых общепитовских этикеток «Пельмени говяжьи», «Пельмени свиные» и тому подобное, имя им – легион. Пельмени, конечно, могут быть даже не обязательно мясными – если умеешь, будут вкусны и рыбные, и с курятиной, и с грибами, и даже с луком, редькой и кислой капусткой. Но это все экзотика, а **пельмень, который пельмень, – непременно из смеси разных мяс, причем два мяса маловато, хороший вкус начинается с трех.** В Сибири большая заготовка пельменей на зиму обычно шла после успешной охоты на лося – так всего в пельмени и закатывали, добавляя к сохатине равные доли говядины и постной свинины. Сами же угро-финны считали, что **правильные**

пропорции пельменного фарша такие же, как и правильное соотношение ролей домашних животных в питании человека, в такой же пропорции их и в жертву приносили в дохристианские времена – 45 процентов говядины, 35 – баранины и 20 – свинины. Это попроще будет, с сохатиной даже при рыночной экономике напряженка. Впрочем, у каждого свои секреты. Кто вместо баранины гусятинку кладет, кто, как кинорежиссер Герасимов, курдючным салцом фарш обогатит...

Сибирская кухня вообще дичью не брезгает – эта могучая ветвь русской кухни сложилась в краях непуганых зверей и птиц, дающих неслыханное для средней полосы разнообразие мяс. Чуть к северу ближе – мясо северного оленя, вкусное и полезное, разве что суховатое чуток. Несколько южнее боровой дичи столько, что подмосковный охотник просто бы от счастья скончался на месте, вплоть до легендарной птички-дикуши, которая человека бояться все никак не научится, – и стрелять не надо, бери голыми руками и клади в мешок. Местная легенда гласит, что, когда лесные боги зверью да птицам страх раздавали, дикуша припоздала – и вот тебе пожалуйста... Тетерева, глухари, сверхделикатесный рябчик, который и без холодильников до столиц доезжал в наилучшем для гастрономов виде – с небольшим душком. Кроме лося, прочие олени – благородный олень, изюбр, марал – сибирская виагра (пантокрин-то из его рогов), да мало ли кто... Даже медведя к делу приспособляли – жир и желчь на лекарства, мясо в котел, а медвежонка, если уж взяли медведицу на берлоге, тоже в мешок да на цепь, кормить все лето отходами, а осенью пристрелить и полакомиться почти таежным деликатесом. О рыбе и грибах молчу-молчу – этак и не остановишься. Кухня во многом определяется набором продуктов, которые имеются в распоряжении местных кулинаров, и наличие региональных вариаций для кухни любой мало-мальски крупной страны просто неизбежно – уж если, скажем, кухня небольшой Грузии четко делится на восточно- и западно-грузинскую, то чего следует ожидать от России? Того, что и есть, – держась в рамках общего стиля. Региональные кухни крайне любопытны еще и сами по себе.

И еще одна подробность обязательна – лучше обойтись без мясорубки, она выдавит сок, и пельмень получится сухой и скучный. Если на кухне есть мудреная высокоскоростная рубилка для мяса, именуемая куттер, используйте ее. Есть и другие приборы – блендеры, хамеры и прочие штандеры, провайдеры, Шварценеггеры и Кюхельбекеры, в общем, если скорость большая, а ножи острые, они годятся. А если нет их, лучше не лениться, а порубить мясо сечкой или большим

ножом. Требуется времени и сил, но вы же пельмени хотите, так уж будьте добры! Добейтесь того, чтобы все кусочки были одинаковы и достаточно мелкие, – и все будет в порядке. Кстати, если используете технику, не очень усердствуйте. Не превращайте мясо в пасту. Даже неплохо, если что-то будет чувствоваться на зубок, как говорят итальянцы – «аль денте». Пельмени – блюдо домашнее. Правда, перед обычными мясорубочными пельменями наших домохозяек хорошие фабричные пельмени, вроде легендарных микояновских, даже имеют определенное преимущество-там-то уж точно мясо куттером рубят, а не мясорубкой давят. Как минимум от двух знаменитых шеф-поваров с устрашающим послужным списком я встречал поразительные признания – оказывается, дома они обычные хорошие казенные пельмени из пачки предпочитают любому седлу барашка с трюфелями и прочим ресторанным цыплятам в шоколаде. Один из них вообще пишет, что обожает армейскую гречку с говядиной из банки, жена, конечно, ругается, но он терпит – любовь, она любовь и есть. Что ж, все точь-в-точь, как у интердевочки на сочинском пляже, у которой спросили: «Что вы делаете сегодня вечером?» – «А кто вы?» – спросила она. «Инженер на заводе». – «Ну вот и представьте, что вы уехали в отпуск, пришли на пляж, а там до самого горизонта – станки, станки, станки...» **Фарш должен быть** мокроват, во всяком случае, не очень сухой. Татары, перенявшие пельмени у соседей и заточившие свой рецепт под любимую ими баранину, вообще говорят, что «шюль», сок, – в пельменях самое главное. **Если нужно, смочите** фарш водой или даже еще лучше в сибирских традициях добавить немного кислого сока диких ягод, клюквенного или брусничного, в Сибири брусники не меньше, чем в Бразилии диких обезьян... Ни соли, ни перца – это потом. И еще: фарш тоже должен быть холодным. Просто будет легче лепить. Пожалейте свои руки – пельмени блюдо трудоемкое, гости прожорливы и ненасытны, на то их и звали, чтоб ели побольше. Не стоит обманывать их ожидания из-за простой усталости.

Раскатываем тесто очень тонко, вырезаем стаканом кружки, кладем на каждый кружок много фарша (соотношение фарша к тесту 2:1), сразу защипываем пельмень и кладем на доску, посыпанную мукой. В Сибири-матушке просто катают из теста колбаски, отрезают от них кусочки величиной в лесной орех и мгновенно раскатывают **каждый кусочек в тонкую пластиночку со вкусным названием «сочень»**, в который фарш и защипывают. Но они же это умеют! Подумайте, стоит ли учиться, если лень – катайте тесто в лист. Обрезки потом

скачаем и продолжим процедуру до полного истребления теста. Как заложим всю доску готовыми пельменями – айда в морозилку. Если вместо морозилки сугроб у порога, получается не хуже, в Сибири он растает хорошо если к апрелю... Замерзшие пельмени там перекладывали в холщовые мешки и хранили всю зиму как идеальные мясные консервы, практически готовое блюдо – и сытное и питательное. Когда фашисты отрезали наши войска за Волховом, и снабжать их приходилось по воздуху, армейский повар, ефрейтор Пименов, придумал, чем кормить бойцов, чтоб было и вкусно, и полезно, и горячо, и долго хранилось, и легко готовилось. Он предложил, Микоян приказал, и для бойцов налепили пять миллионов пельменей – казенных, но совсем неплохих. Со своей задачей они справились. А нашим придется проще: слепили – и сразу вариться.

Варить пельмени надо в кипящей жидкости. Не обязательно в воде – не очень крепкий бульон даже лучше будет. Да и бульон из кубиков лучше простой водички. Не все со мной соглашались, но они больше для заклеймления позором не совсем настоящего бульона, а я все-таки о результате пекусь. Если пельмени из говядины, баранины и свинины, бульон берите куриный – сразу возникнет оттенок вкуса четвертого мяса, а это только на пользу. Для знаменитого банкета «Обед в стане Ермака Тимофеевича», описанного Гиляровским, на котором только два блюда в меню и были – закуска и сибирские пельмени, – их варили даже в розовом шампанском, так этого не надо. Если хотите выпендриться, розового шампанского в наше разгульное время не хватит, варите уж в духах «Кристиан Диор», если это вас не напрягает, сможете оплатить и людей, которые потом будут это есть, – учтите, они очень дорого запросят. А если будете есть сами, бульон – идеальный вариант, хотя и в подсоленном кипятке неплохо. **Бросаете пельмени, они тонут, вы деревянной лопаточкой проводите по дну кастрюли, чтоб не прилипли, они всплывают, а как поплавают минут с пять, все и будет готово.** Сразу их на стол, причем в одном большом блюде, ибо и остынут позже, и вообще: в старой Сибири подsunутая гостю под нос тарелка с порцией пельменей означает то же, что среди вашингтонского истеблишмента вторая чашка кофе, поданная без коньяка, – «Дорогие гости, не надоели ли вам хозяева?» **А уж вокруг этого блюда поставьте все! И масло, и сметанку (можно с чесночком), и майонез, и кетчуп, и уксус поароматней – это обязательная программа. А потом смело фантазируйте: и тертый острый сыр, и маринованный лучок, и соленые грибки, и хрустящие огурчики, и крупно нарезанная соленая черемша, и корейская морковочка, и**

ткемали, и чего еще самим захочется, гость сам сообразит, что взять, а не сообразит, так с него и спрос. Ну и та самая, охлажденная да очищенная. Нальем и перед пельмешками хлопнем за Сибирь – пусть у всех нас будет сибирское здоровье и сибирская сообразительность, чтобы не дрожать от сибирских морозов, ибо не зря в Сибири говорят, что сибиряк не тот, кто морозов не боится, а тот, кто тепло одевается. А потом по пельмешкам – и приятного всем аппетита!

Ингредиенты

2 стакана муки, примерно 1 стакан ледяной воды, 450 г говядины, 350 г баранины, 200 г постной свинины, хорошо бы литра 2 некрепкого бульона, непременно масло, сметана, уксус и что еще пожелаете.

СУГУДАЙ

Норильск

Не правда ли, хорошо жить в средней полосе? Весна, тепло, травы, молодой лучок, зеленая редисочка. Тому, что кулинария в наших краях богата и разнообразна, даже не надо удивляться – мы же все-таки не север. И ночи у нас соловьиные, а не полярные, и земля у нас чернозем, а не вечная мерзлота, и даже медведи бурые, а не белые. У нас-то все в порядке, а как же там, на северах? Что же они, бедные, делают, когда хотят поесть чего-нибудь вкусного? Не волнуйтесь, придумывают. Один из самых могучих стимулов к деятельности – есть стремление человека хорошо поесть. И я в этом убедился в одном из самых северных городов мира, в Норильске, откуда и привез этот рецепт. Готовим сугудай!

Слово это, конечно, принадлежит одному из коренных народов, обитавших в этих краях. Так же как и слово «Норильск», на юкагирском языке означавшее «топкий берег», «болото» – еще штришок к картинке о норильской природе. Благодаря мудрой политике советской власти и дешевой водке эти коренные народы в окрестностях Норильска если и сыщешь, то с трудом, а слова остались. Талнах, Кай-еркан, Оганер – так называются города, составляющие в комплексе с самим Норильском так называемый Большой Норильск. Почему в такой-то холодрыге, где каждый лишний метр коммуникаций стоит бешеных денег, вместо одного города строят четыре? Не все так просто! На вечной мерзлоте не очень-то построишь, особенно промышленные здания – через несколько лет они просто утонут. Искали скальное пятно, проще говоря – остаток горы, торчащий над этой замерзшей водой. Так и вырос Норильск, вместо одного города – четыре, на этих скальных пятнах. Двадцать километров до Талнаха, еще тридцать до Дудинки, а там и батюшка-Енисей – река, где водится много хорошей рыбы, в том числе благородный чир и мускун, изящный хариус и драгоценная нельма. Что-что, а уж рыбная кулинария в Норильске недостатка в качественном сырье не испытывает. Для сугудая годится любая из этих рыб. А у нас на теплом Днепре, Днестре или Дону по законам компенсации рыбака похуже. Судачок для сугудая постноват, карп – костляв, лещ – очень костляв, плотва – мала, стерлядку все-таки жалко... Щука, которая вообще ни на что, кроме как на рыбу-фиш, не годится,

выплывшая перед крючком, на котором насажен живец, долго раздумывает: а куда этот рыбак меня пустить собирается? Если я буду точно уверена, что на фаршированную рыбу, пожалуй, клону... Со щукой вообще главная проблема – уговорить, что, кроме рыбы-фиш, из нее вообще ничего делать не будут. Тогда сама из воды выпрыгнет прямо в сумку. **А так для сугудая годятся только разводимая в наших прудовых хозяйствах форель, кусочек жирного сомика или очень уж крупный толстолобик.** Поэтому откажемся от варианта «на природе», где на сугудай годится исключительно рыба, только что вытщенная из воды, и возьмем кусочек палтуса или той же форели, причем можно и даже нужно – крепко замороженной. Сугудай – двоюродный брат строганины.

Вынутую из морозилки рыбку разморозим, но не до конца – тогда она лучше нарежется - в Норильске делают так. Норильск – город, который поражает, когда б вы туда ни приехали. В ноябре – декабре – тем, как там измеряют суровость погоды. Градусы мороза ничего не говорят. Все меряют в градусах жесткости. Это градусы мороза плюс скорость ветра, умноженная на два. Что такое сто десять градусов жесткости – пятидесятиградусный мороз и ураганный ветер тридцать метров в секунду – испытал на себе. Двигаться можно только перебежками и боком, против ветра нужно ходить как парусник – галсами, иногда прячась за киоски. А если окажетесь в Норильске коротким полярным летом (все-таки зима там всего одиннадцать месяцев в году), рискуете обнаружить, что в этом городе жарче, чем в Одессе. Как любила писать советская пресса, Норильск – город контрастов. А ведь ничего, приспособились люди, и снегом тротуары не завалены, как у нас в Одессе, только вот сугробы заслоняют свет окнам третьего-четвертого этажей. А на что им зимой этот свет – за окном, как и положено на 69-й параллели, полярная ночь. В его окрестностях даже совы прекрасно видят и охотятся днем, потому что, если бы полярная сова вздумала провести полярный день не жрамши, скончалась бы в этих холодах максимум через неделю, а полярный-то день на этой широте несколько дольше! Как и полярная ночь. Это в теплом южном Салехарде (с точки зрения норильчан, разумеется) могут устраивать из этого аттракцион, устанавливая памятник Полярному кругу. Норильску до такого памятника несколько сот километров, а жульничать, как в шведском Эвертурнео, и перетаскивать Полярный круг поближе к гостиницам, кафе и ресторанам, чтобы туристам было удобнее, не хочется, да и слишком велика будет натяжка. Вот только тому, что в Норильск, как бабочки на огонь, слетаются представительницы древнейшей

профессии, возбужденные слухами о суммах, которые в Норильске платят за ночь, а приехав, горько разочаровываются, когда узнают, сколько эта ночь длится, – не верю. Сейчас все такие образованные стали...

Рубим рыбу на кусочки примерно со среднюю вишенку каждый. Романтическое блюдо первооткрывателей в самый раз для молодого города, которому меньше лет, чем градусов широты. Если бы не сказочно богатые руды, медь, никель, олово, весь тот зоопарк таблицы Менделеева, который обзывают общим словом «полиметаллы», редкие земли и в качестве незначительной примеси к основным богатствам 95% добываемой в России платины, боюсь, что если не у Сталина, то у его присных не хватило бы зверства гнать туда заключенных. Начальником строительства Норильска был довольно необычный человек – Авраамий Петрович Завенягин. Как говорят кадровики, объективка на него самая безрадостная: директор Магнитки, построенной, как известно, руками заключенных, первый директор Норильского комбината, на стройке которого в тюремных бушлатах трудились и великий астрофизик Козырев, и поэт Кайсын Кулиев, и гениальный историк Лев Гумилев. Что стоило в те времена попасть туда и, вообще, сколько стоила в те годы человеческая жизнь? Гумилев, сидя на лекции, некоторое время терпеливо слушал утверждения лектора о том, что поэт Николай Гумилев, его отец, писал всякие глупости об Африке, потому что никогда там не был, и робко вякнул с места: «Бывал он в Абиссинии, бывал!» – «Да откуда вы можете это знать, мелете всякую чушь!» – возмутился лектор, и вся аудитория, знавшая, кто такой Лев Гумилев, прыснула со смеху. Лектору было обидно и стало чуть менее обидно только после написания доноса. Вот и встретился Гумилев в норильском бараке с Николаем Козыревым и, слушая его рассказы о звездах, придумал свою теорию этногенеза. А этот самый Завенягин, который всеми ими командовал, – странная деталь: вроде все им были недовольны, и Сахаров о нем пишет, что тот был выразителем сталинских взглядов (интересно, какие еще взгляды человек на таком посту мог тогда высказывать при посторонних; думаю, что публичные высказывания Андрея Дмитриевича в те годы ему бы самому позже не понравились), а тем не менее – ни одного упоминания о каком-либо зверском или просто недостойном поступке Завенягина. Все вспоминают, что к заключенным он обращался исключительно по имени-отчеству и даже в приказах велел так писать, что было прямым нарушением тогдашних инструкций – могли и самого по другую сторону «колючки» пересадить. Что из его уст никогда не слышали ни крика, ни, что тогда было даже

подозрительно в разговоре с заключенными, ненормативной лексики. Что именно к нему обращались, когда надо было защитить талантливого человека, сказавшего лишнее, и выслушивали суровую и идеологически выдержанную оценку, которая всегда заканчивалась неожиданно мягкой резолюцией. Именно он не побоялся с ходу предложить работу знаменитому Зубру – Николаю Тимофееву-Ресовскому, оставшемуся в Германии после научной командировки и прожившему там до 1945 года. Простых людей не бывает, и этот администратор, заместитель Берии, доросший до министра так называемого среднего машиностроения, то есть атомной промышленности, не составлял исключения. Так вот, он когда-то распорядился строить здесь не бараки, а дома. Это и было началом Норильска.

На 0,5 кг рыбы возьмем одну большую луковицу и нарежем ее не слишком мелко. Без лука в Норильске было бы совсем скверно – на Севере витамины нужны до зарезу. Норильск – город богатый, его знаменитая «Горка» – так называют этот монстрообразный комбинат – кормит щедро даже в нынешние трудные времена, а уж в советское время норильские магазины своим богатством приятно удивляли на фоне, скажем, моих родных одесских, а молочные продукты вообще были лучше питерских и московских. Совхоз «Норильский» был единственным совхозом в стране, где коров, которые давали менее семи тысяч литров молока в год, не держали, а ведь это нынешняя европейская норма. А причина простая – сено, которое доставляли в короткую зимнюю навигацию, было буквально золотым, и держать менее производительных коров было бы просто разорительно. Резать таких коров жалко, говядина в норильских магазинах в основном замороженная, доставленная во время так называемого «северного завоза», короткого месячишки-другого навигации по Енисею, когда и нужно забросить в город все, что понадобится на целый год, а то возить потом самолетами не перевозить, и уже не за медь, а за золото. А главное мясо в норильских магазинах – оленина. По мне так совсем неплохое, на суховатую говядину похоже, во всяком случае, вполне диетическое.

Если есть зеленый лучок – добавьте немножко, тоже порезав. В Норильске так хочется зелени... Норильчане обижаются, когда им говорят, что у них нет деревьев. Нет больших деревьев – подчеркивают они. Но что там за деревья – их карликовые березы, слезы одни. Говорят, что как-то приехала к одному норильчанину бабушка с материка и спросила у таксиста, везшего ее из аэропорта: «А деревья у вас есть?» – «Вот же деревья», – показал таксист. «Господи! – пролепетала бабушка. – А

я думала, это прошлогодний укроп». Забавное дело – тундра, где расположены норильские профилактории и базы отдыха! Развлечений хватает: охота, катание на снегокатах, конечно, незаменимая на Севере банька, говорят, летом все в тундре зеленое и красное от полярных маков. Не видел, не знаю. Семь лет подряд я приезжал в Норильск в конце марта – тогда там еще градусов тридцать мороза – в школьные каникулы проводить чемпионат Норильска по «Что? Где? Когда?». В городе на двести пятьдесят тысяч населения число участников чемпионата только среди детей – подчеркиваю, только среди детей – приближалось к тысяче. Как только я приезжал в единственную тамошнюю гостиницу с оригинальным названием «Норильск», где одна из программ радиоточки монотонно повторяет сведения о погоде в норильском аэропорту Алакель и на сколько задерживается тот или другой самолет, я немедленно шел в буфет и заказывал сугудай, ибо после полета хотелось чего-нибудь остренького, а сугудай – вещь острая. **Не постесняйтесь хорошо посолить его и поперчить. И очень щедро сбрызните уксусом, больше, чем идет в такое же количество салата. Сугудай – это почти корейское хе, уксус должен обжечь и размягчить, а чтобы размягчить при этом ваше нёбо, добавьте еще ложку или две подсолнечного масла. Вот и весь состав сугудая.**

Норильские дети мне запомнились – просто чудо какое-то: бойкие, воспитанные, совершенно не северные и непохожие на страдающих от авитаминоза. Торговля фруктами кормит многих, в Норильске живет двадцать тысяч азербайджанцев, это официально зарегистрированных. Одно из семейных общезнаний в Норильске так и называется в народе: «26 бакинских коммерсантов». Норильские детки активные, толковые, незапуганные и очень осведомленные. Компьютер почти что в каждой семье, на комбинате зарабатывают неплохо, и норильский ребенок знает, что при экзамене в ВУЗ там, на материке, где речь идет о платном или бесплатном месте, к нему подойдут жестче – ну как же, они там в Норильске такие деньги зашибают... Ой, не все. А дети хорошие! До сих пор горжусь, что основал в Норильске, пожалуй, самый северный в мире клуб «Что? Где? Когда?». И когда сужу чемпионаты России и встречаю там своих крестников, как-то теплее на душе становится. Вот и вопрос «Что? Где? Когда?» – как сделать так, чтобы сугудай приготовился быстрее? А вот старое норильское средство: закрываете миску с сугудаем другой миской и начинаете ее трясти. Проходит десять минут, народ уже пьет и гуляет, а вы трясете миску. Не волнуйтесь, рюмку кто-то и вам нальет, а вы за разговорами, за шутками, за очень хорошим общением (в Норильске живут

потомки ссыльных профессоров, инженеров, академиков, уровень интеллигентности города очень высок) не замечаете, как сугудай готов. Вы его потрясли, и он вас потрясет.

Ну вот теперь, когда все пропиталось, вот так вот, еще толком неотмерзшего, **попробуйте ложечку-другую, заедая белым хлебом и запивая сами знаете чем.** Попробуйте и вспомните удивительный северный город, о котором многие из вас слышали. Условия в нем суровые, а люди мне очень понравились. Скажете, что это туристский взгляд и что, приглядишься я повнимательней, мое мнение было бы не таким радужным? Может быть, вы и правы. Видел я в Норильске и то, что мне не понравилось. Очень. Даже думал: писать об этом или нет. Решил, что без этого тоже будет неправда. В этом самом аэропорту Алакедь, практически единственном месте, через которое можно добраться в Норильск или выбраться из Норильска, – чертова уйма бродячих собак. Причем не беспородных шавок, а чистокровных, породистых собак, обычно больших – малые просто меньше живут. Тяжело видеть колли, сенбернара или афганскую борзую худющими, грязными и неухоженными. Они неопасны, вялы, чуть ли не шатаются от голода, и как только в их поле зрения появляется новый человек – тоскливо смотрят в его сторону, иногда даже принохиваются. Ищут хозяина. Им ведь не понятно, что везти собаку самолетом дорого и хлопотно, и поэтому некоторые владельцы собак, отправляясь на материк, не берут своих четвероногих друзей с собой. И тем остается только бежать по следу машины, которая увезла самых главных в их жизни людей из дома, куда другие люди их почему-то больше не пускают. Собачьего нюха хватает, чтобы взять след. Если нет бурана – след ведет до аэропорта и там кончается. И собаки остаются ждать там, где кончился след, – а вдруг вернется? Потому и смотрят на каждого входящего. А их хозяева не возвращаются никогда. Вот такая история. И она вовсе не говорит о том, что в Норильске так много людей черствых и безжалостных. Просто мы не поставлены в такие условия, а сколько худых и несчастных собак бродило бы по аэропорту нашего родного города, если бы он стоял на месте Норильска, – мы не знаем. Боюсь, что даже больше. Так что эта история вовсе не о том, что Норильск так плох, а о том, что люди бывают разные. Тяжелые условия жизни, как проявитель: хорошие люди становятся еще лучше, плохие – сами понимаете. Может быть, именно поэтому в Норильске я встретил так много хороших людей. А хозяева этих несчастных собак улетели и больше никогда не вернутся туда.

Вот такое блюдо мы в итоге приготовили – экзотичное, но очень вкусное. Экзотика свойственна Северу не меньше, чем Югу.

Торос – штука не менее диковинная, чем оазис, тундра так же быстро прикончит любого из нас, как и джунгли, а белые медведи убивают за год примерно столько же людей, что и кокосовые орехи, сорвавшиеся с пальмы. Чем сугудай менее диковинен, чем, скажем, кускус? Может быть, вам даже больше понравится. Попробуйте!

Ингредиенты

500 г филе палтуса или форели, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, уксус, растительное масло, соль, перец.

БОРЩ ПО-ОДЕССКИ

Мне пришло в голову об этом написать, когда ко мне домой позвонил знакомый бизнесмен. Он сидел в ресторане с самим Жванецким и затронул в разговоре животрепещущий вопрос – является ли борщ украинским блюдом? Учитывая то, что при любом таком вопросе национально озабоченная часть аудитории становится на цырлы, не дожидаясь ответа, но самого Жванецкого подводить неправильным ответом совершенно не хочется, ответил я обтекаемо: да, конечно, является. И литовским блюдом является, и русским, и польским – и поди поспорь, там тоже полно подверженных сезонным обострениям этой насущнейшей проблемы. Обратите внимание на ареал распространения борща – больно уж точно он покрывает территорию Великого княжества Литовского, последнего языческого государства Европы, в момент его наивысшего могущества, это примерно XIV- XV век. Похоже, что тогда борщ и появился – в эти времена люди еще помнили, что по-старославянски «борщ» и есть свекла, а большинство населения княжества Литовского в те времена составляли славяне (в литовском посольстве вы об этом не очень распространялись, там свои идеологи есть, а в прочих местах можно). А вот первый документ, в котором дотошные историки обнаружили слово «борщ», датируется 1705 годом, и в прошлом году в городе Прохоровка Донецкой области даже фестиваль борща провели. Жаль, что меня там не было, – могло получиться интересно и много нового бы, наверное, узнал, ведь борщей чертова прорва, в каждой из упомянутых стран, да и во многих городах свой вариант имеется. Есть свой борщ и в Одессе – давайте-ка и приготовим борщ по-одесски!

Итак, мясо берем самое лучшее для борща, тут мало кто спорит – говяжью грудинку. Стоп-стоп-стоп! А как же с тем, что, вообще-то говоря, в Украине говядина – мясо малопrestiжное и воспетая в фольклоре свинина ее намного превосходит? Кстати, каковы причины этого? Да те же, по которым в России не очень охотно едят любимую восточными народами конину. В России в плуге ходила и телегу тащила кто? Она, лошадка, – а работа это трудная и мясо от такой работы жесткое. Подумайте сами, сколько секунд выбирал бы кулинарно продвинутый людоед между жестким, как его ни отбивали коллеги, боксером и нежной молоденькой библиотекаршей... Вот так и в Украине с говядиной – дойную корову, кормилицу семьи, резать совершенно неохота, а упряжный вол жуется часами, и чуингам нервно курит в коридоре. Но разнообразие мяса для борща огромно – что только

туда не кладут! Сгодится и говяжья грудинка – борщ все-таки щам явно двоюродный, а там это мясо номер один. На килограмм грудинки – три литра воды, все рассчитывается на большую кастрюлю, борща помалу не готовят. Не только потому, что помалу не едят, – настоявшийся борщ явно лучше свежего. Как время придет, снимем пену, а потом добавим соли и перца, черного и душистого, горошин по 7-8 – это же Одесса, портовый город, южные пряности через нас и везут, что ж мы, себе не оставим? А как сварится, нужно бульон процедить, а мясо вытащить, снять с костей, порезать и бросить обратно в бульон. Суповое мясо практически в любом супе очень вкусное, сочное и пропитавшееся запахом массы овощей и пряностей. Но в борще – это вы таки имеете чего-то особенного! Кстати, где это в Одессе варят борщ на курином бульоне, да еще и лапшу в него кладут? Постоянно встречаю упоминание об этом в кулинарной литературе, а борща такого в Одессе, сколько живу, – ни в одной семье не видел! И не надо мне пояснять, что это следы влияния на одесскую кухню Сами Знаете Кого – во-первых, я сам Сами Знаете Кто, но насчет куриного борща смотри выше, а во-вторых, с говяжьей грудинкой тоже вполне кошерно. Правда, борщ из курицы тоже встречается, скажем, в Белоруссии я такое пробовал – даже не из курицы советуют варить, а из старого петуха, тогда, дескать, самый наваристый получается. А уж насчет лапши это, наверное, с куриным бульоном спутали... Приехали в гости («понаехали» я, как одессит, никогда не скажу – мы же курортный город, приезжие к нам деньги везут, кто же их ругать станет?) откуда-то из мест не столь отдаленных, где об Украине только одно и известно, что там вместо супа борщ едят, увидели на столе достаточно обычный для нашего города бульончик – ага! Не берите с них примера, а берите говяжью грудинку и не берите в голову, как в Одессе говорят не только по этому поводу!

Теперь, поскольку само слово «борщ» в старославянских языках свеклу и означает, мы ей, голубушкой, и займемся. Две крупные свеклочки чистим, натираем на самой крупной терке и бросаем на сковородку с растопленным салом. И тут же плеснем туда пару ложек бульона и половинку чайной ложки уксуса - нормальную хозяйку отличить от ненормальной просто: кто знает, что свеклу нужно тушить отдельно и при этом подкислить, та, скорее всего, не отравит и гастрита тебе от нее тоже ждать не следует, а если этот этап хладнокровно опускается и свекла просто высыпается в кипящий бульон, берегитесь! Причем даже неясно, где именно нарветесь, но нарветесь обязательно, и таскать вам не перетаскать таблетки из всех аптек

в округе. Свекла – дело важное, она, собственно говоря, борщ от щей и отличает. Только не пытайтесь у меня выяснить, то ли это щи – упрощенный борщ, то ли борщ – усовершенствованные щи, да и с утверждениями, что щи – это благородный борщ без лишних добавок, а борщ – это щи, испорченные свеклой, я тоже дискуссий не веду. Все равно ведь эти дискуссии быстро переходят в споры: кто чье сало съел и кто у кого украл газ, а для аппетита подобные дискуссии просто вредны. Бог даст, поймем, что не только для аппетита – тогда и с борщом будет полегче. А то начнут некоторые доморощенные кулинарные гуру клеймить «некоторых советских «мастеров от кулинарии» (как это ни мерзко, не удержался от соблазна процитировать дословно!) за то, что якобы клеветнически относят формирование украинской кухни только к XIX веку. Уже не говорю о том, что эти «некоторые» – сам великий Похлебкин, которому, несмотря на трудности его характера, наш горячий полемист вряд ли имел бы моральное право предложить носки постирать. Но посудите сами – как было украинской кухне сложиться раньше, когда то, что сейчас называется Украиной, еще и в XIX веке находилось в составе разных государств с совершенно разными кулинарными традициями! И вообще не смешите насчет единой украинской кухни – это для самой большой страны, находящейся целиком в Европе, просто оскорбительно. Естественно, что кухня страны, существенно большей, чем, скажем, Германия, имеет массу региональных вариаций, причем существенно друг от друга отличающихся. Это не горе страны, а ее богатство, и отказываться от него не стоит, да и не выйдет.

Спорить о том, капустный ли суп этот самый борщ, или свекольный, у меня тоже никакого настроения нет. Название, как мы уже знаем, пошло от свеклы, а вот в красивой кулинарной книжке «от Бурды» – вовсе не от меня, а от моей знаменитой не совсем однофамилицы госпожи Энне Бурды, ударение-то на первый слог, а не на второй, как у меня – борщ называют русским капустным супом. Как видите, поспорить можно по любому из эпитетов, поэтому вместо споров давайте **нашинкуем потоньше половинку маленького кочанчика капусты. Режьте всегда не прямо, а под минимально возможным углом – это и позволит получать по-настоящему тоненькие капустные стружки, а у нас чем стружка тоньше, тем хозяйка круче. Заодно режем четыре картошки, можно четвертинками, но я привык восьмушками.** Сами понимаете, что на вкус это не влияет, а вот вид становится таким, как у мамы, или не таким. А это самое существенное в кулинарии, существенней редкой пряности и сбалансированности по белкам.

А вот теперь берем овощ, типичный именно для борща одесского – сладкий перец, максимально крупный и сочный, штучки три минимум. Срезаем крышечку и аккуратно вырезаем сердцевинку с семечками, вкусу от них все равно никакого, кроме горечи. А потом нарезаем, причем не кружочками, а полосочками - моя мама так резала, ее так бабушка учила, и я так буду. Борщ – еда домашняя, семейная. На одного человека борщ не варят – сразу кастрюлю, на мужа, жену и деток, на бабушек и внуков, да еще чтоб и незамужней свояченице хватило, и ее кавалеру, и заглянувшей за спичками соседке, и завернувшему на огонек сослуживцу, и чтоб то же самое осталось в кастрюле на завтра. Но и для общепита борщ крайне удобен – не так уж сложен, прекрасно хранится, на порции делится без проблем, вот только халтурить не надо, но с вытеснением государственного общепита частным это вроде бы само собой проходит. Во всяком случае, у нас в Одессе все повара и официанты, которые уже никогда не переучатся работать не так, как в советской столовой учили, или работу сменили, или на паперти стоят. И поделом.

Теперь берем всего по два – две хорошие морковки, две крупные луковицы и два белых корешка. Режем все мелко и пассеруем на сковородке, на которой растопили еще кусочек сала. Что такое нормальная пассеровка, наверное, все знают – морковочки стали темно-оранжевыми и перекрутились, лук мягенький, еще не подсохший совсем, но уже желто-коричневый, белый корешок при этом получается автоматом таким, как надо, и главное – ни единого черного пятнышка на овощах, это как пирату черная метка: может, и сойдет, но надо немедленно принимать меры! Меры простые – прямо со сковородки все аккуратно высыпаем в бульон! Пусть варится. Это уже старт борща, а так был бульон какой-то... И в тот же момент нарезанную картошку с капустой тоже **можно в кастрюлю, пусть поварятся. Учтите, смотреть надо за готовностью картошки – как она дойдет, так и все будет готово.** А капуста пусть даже чуть недоварится, пусть чувствуется на зубах, так вкуснее, и знатоки это ценят.

Свекла на второй сковородке явно уже дошла. Тут и добавляем ложку томата-пасты, большую и с горбом по самые никуда, больше не влезет - вот вроде и помидоры в Одессе растут прекрасно, а вкус у борща с томатом чуточку другой, и я его люблю и ценю с очень давних времен. Сам когда-то о томате-пасте книгу написал, так что знаю, о чем говорю, – пользы от этого практически не меньше, зато шкурки в тарелке не плавают. Если томат по-настоящему хороший, просто невозможно

удержаться, чтоб на хлеб себе не намазать. Посолишь, слопаешь, и уже легче дожидаться борща – это блюдо неторопливое, быстро-быстро не получается. Или получается, но это не борщ. Очень часто в борщ томат-паста добавляется буквально в последние секунды приготовления, и с точки зрения всяческих медицинских теорий, особенно самых модных, это хорошо – чем меньше время соприкосновения хотя бы части блюда с огнем, тем лучше. Но сырой борщ – блюдо совершенно немыслимое. Лучше уж томаты с грядки жрать вместе с кустом и жучками. Подержали малость на огне вместе томат и свеклу – и тоже в кастрюлю. Но тогда, когда картошка уже практически доварится, а то содержащаяся в томате кислота, без которой вообще никакого борща не получится, помешает ей дойти. А давиться полусырой картошкой тоже небольшое удовольствие.

Тем временем еще граммчиков 100 сала, зубчиков чеснока этак минимум пять и по две столовые ложки мелко нарезанных петрушки и укропчика аккуратненько растираем в пасту. Годятся для этого практически только ступка и пестик, блендер даже не пачкайте – получится черт-те что, какая-то смазка для артиллерийских орудий, замаскированная чесноком и зеленью, чтоб враг не догадался. Есть у вас дома ступка и пестик? Как это нет? А бабушкину куда дели? Поищите и найдете. Кстати, сразу будет видно, правильное ли у вас сало. Если с салом все в порядке, именно в пасту и растолчется, если это не сало, а так, средство для дискредитации Украины за рубежом, будут попадаться какие-то жилки и твердые кусочки, пестик практически не поддающиеся. К сожалению, на вкусе это непременно отразится, и не надейтесь, что обойдется. Так что берите нормальное сало – для украинского блюда это вообще крайне желательно.

Как растолчете, практически все и будет готово. Сразу загружаем эту смесь в кастрюлю с парой лавровых листиков, доводим под крышкой до кипения, снимаем с огня, или просто сдвигаем в сторону, если мучаетесь с электроплиткой, как и я. А потом приступаете к последней фазе приготовления борща – отгонянию домашних от кастрюли, желательно мокрым полотенцем, а то просто так они не уходят, ведь пахнуть начинает, да и вообще есть пора. Но если не настоится – вкус будет не тот. Эта особенность, кстати, очень удобная для общепита, и позволила идеологу одной из российских сетей фаст-фуда заявить, что борщ и котлеты могут стать русским гамбургером – быстрой, простой и вкусной едой (уж точно повкусней гамбургера!). Впрочем, почему только русской? Я борщ только к украинским блюдам не причисляю, но согласитесь, что

украинская доля в борще тоже есть. Причем очень весомая.

А за это время можно, конечно, испечь пампушки, но я уже проверял – практически никто возиться не будет. Так вот вам маленький одесский эрзац, с которым гораздо меньше возни, – берете и обжариваете ломти белого хлеба на сковородке, получаются такие греноч-ки. А вы их еще и поливаете быстренько нажмаканным саламуrom: четыре зубчика чеснока, две ложечки растопленного сливочного масла, столько же горячей воды и соль по вкусу. Менее парадно, но более загадочно. И не менее вкусно. А если все-таки размахнетесь на пампушки, вот вам еще и совет – их очень удобно выпекать в пустых жестяночках из-под детского питания. Маслицем смазали, теста положили, в печь на противне засунули – и только не опоздайте вытащить!

Кстати, этим правильная подача к одесскому борщу не ограничивается – сметана практически обязательна, да и какой борщ без сметаны? И еще одна заедочка весьма желательна для тех, кто понимает толк в борще, – острый до невозможности красный перчик, черноморский климат дает нам сорта не хуже хваленых мексиканских. Это надо учитывать, когда будете болтать перчиком, держа его за хвостик, в лично своей тарелке – насколько долго вы можете без риска для жизни и здоровья это делать, вам подскажет личный опыт, не свободный от трагического ощущения, что именно с этим вы переборщили (вот небось откуда и слово взялось). Зато если подперчено в меру – вкус заставляет забыть обо всем, абсолютно в духе известного анекдота о старом одесском еврее, которого спросили за столом: «Как поживает Лева?» – «Умер». – «Боже мой, какое несчастье! А Циля?» – «Умерла». – «Какой кошмар! А Додик здоров?» – «Умер». – «Вей из мир, как может сразу случиться столько бедствий?» – «Когда я ем борщ, для меня все умерли!» Только не надо паниковать, он доест, и все оживут! Попробуйте этот борщ, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

1 кг говяжьей грудинки, полкочана (маленького) капусты, 5 картофелин, 2 морковки, 2 луковицы, 2 белых корешка, 2 свеклы, 3 сладких перца, 2 головки чеснока, 200 г сала, ложка томатопасты, пучок петрушки, пучок укропа, банка сметаны, белый хлеб, острый красный перчик, масло, уксус, соль, по 7-8 горошин черного и душистого перца.

БОРЩ ПО-ПОЛТАВСКИ

Ну, борщ по-одесски мы приготовили. Вкусно, ничего не скажешь, – по-одесски все вкусно, в эпикурействе мои земляки давно уже уличены и даже оправдываться не собираются. А как готовят борщи на другом конце Украины? Одесса – это юг страны, точнее – даже юго-запад, всегда такой была, даже в СССР, и литературная школа, возникшая в нашем городе, так и называется, и достаточно прекрасных писателей и поэтов было вскормлено нашим борщом. Так давайте чисто для контраста сварим еще и борщик по рецепту из какой-нибудь северной области Украины, даже северо-восточной. Готовим борщ по-полтавски!

Борщ, как известно, начинается с бульона. На каком мясе этот бульон варить – уже четкая характеристика области, в которой блюдо готовят. Иногда даже бульон варят и не на мясе – для польского борща, например, надо приготовить овощной бульон из моркови, капусты, сельдерея, белого корня, лука-порей и репчатого лука, причем в бульон эти овощи не пойдут – их выварят и выбросят. Называется такой бульон «влощизна», то есть итальянка, – говорят, что некая польская королева, родом из Италии, и привезла со своей богатой кулинарными традициями родины этот рецепт. Так что же это получается, борщ вообще не украинский, а итальянский? Все, больше об этом ни слова – не зверь же я, чтобы натравливать на беззащитных итальянцев наших национально ушибленных, и подобных чувств провоцировать не хочу. А вот литовский борщ, например, варится на окороке, что неудивительно для страны, где окороками даже налоги в казну платили. Во Львове борщ варят на сахарных косточках, да еще и рубленые сосиски добавляют, в Запорожье – на свиных ребрышках, в киевском борще сразу идут в дело и говядина и баранина, в московском и флотском (есть и такая область в Украине, всюду, где есть море) используются свиные копчености. Есть борщи и полностью вегетарианские, и на рыбе – например, с карасями. Вертинский вспоминал постный борщ времен своего детства – и с жареными карасиками, вываленными в муке, и с бала-бушками – маленькими кнелями из мяса щуки, и с мелкими пельмешками, начиненными нарубленными сухими грибами. Да, жили же люди! И чем на фоне всего этого нас удивит Полтава?

А вот и есть чем удивить! **Полтавский борщ готовится на отваре из гуся или утки!** Конечно, желательно, чтоб уточка была нежная, чтоб мясо было мягким и вкусным, – но сейчас это легче,

есть отличные гибридные утята-скороспелки, это то, что требуется во всех блюдах из утки, уточка во рту тает, семи недель на свете не прожила и уже больше двух килограммов: и на борщик хватит, и еще останется. **С мясом** поступаем как всегда – варим бульон, процеживаем, снимаем мясо с костей и в бульон возвращаем. Варится утка чуть больше часа. Это прием для украинской кухни вполне привычный и старинный – достаточно сказать, что даже казаки, подстрелив дикую птицу, обычно не жарили ее на вертеле, как, скажем, сделали бы немцы, а старались из нее юшку сварить, что и вкусней и полезней, не жалели, что котелок таскать приходилось. Впрочем, с мясом в украинской кухне делают практически все – и жарят на свином сале, как соседи-венгры, и активно используют рубленое мясо, как соседи-немцы, и запечь буженину умеют, и котлетку по-киевски во фритюре пожарить при полном погружении. Но самая отличительная черта украинской кухни – комбинированная тепловая обработка: сначала быстро обжарить, а потом уже потушить или запечь. А вот баранину от соседей-татар украинцы практически не переняли – при Гиреях татары наведывались в гости в основном за рабами, и на кулинарии это тоже сказалось.

Две свеклочки тушим так же, как в одесском борще, с парой ложек бульона и каплей уксуса, но не натрем на терке, а нарежем соломкой – одесситки ленивы, торопливы и слишком заняты собой, а в селах под Полтавой еще помнят, что бывает, если для мужика не постараться как следует. **Свекла есть овощ, для борща обязательный. Более того, иногда именно она играет роль подкислителя – когда борщ варится на специально приготовленном свекольном квасе или закваске. Добавляют их в борщ перед самым концом варки, поскольку длительное кипячение им не идет на пользу.** Кстати, все разговоры о трехсотлетнем существовании борща в практически неизменном виде даже не смешны как-то. Картофель на Украине еще в начале XIX века приходилось буквально насаждать силой, а помидоры вообще начали массово употреблять в пищу еще позже – во второй его половине. Если продукт уже прижился – кажется, что так всегда и было, но это не совсем так. До помидоров явно были другие подкислители – может быть, алыча? Она-то давно росла в этих местах... Кулинария так же подвижна, как, скажем, поэзия, – меняется литературный язык, и великое «Слово о полку Игореве» уходит в архаику и становится малопонятным без перевода. Говорят, что труднее всего наслаждаться Шекспиром англичанам, хоть это и парадоксально, – все прочие народы перевели его на современный язык, а несчастные англичане не решаются на такое кощунство и по-прежнему читают великого современника Ивана

Грозного на языке тех времен. С кулинарией то же самое: приходят новые слова кулинарного лексикона (новые продукты), возникают или заимствуются новые синтаксические структуры (кулинарные приемы) – и в итоге старые стихи и поэмы становятся малопонятными и постепенно забываются. А делать-то что – остается только самое лучшее. Или самое новое. «Пройдут иные времена, взойдут иные имена».

Опять-таки капуста и картошка готовятся так же, как в одесском борще, – полкочанчика капусты шинкуем, пять картошек нарезаем восьмушками. Капуста в борще тоже компонент почти непременный. Некоторые гордо объясняют, что тем украинский борщ и превосходит русские щи, что в нем капуста свежая, полезная, а во щах квашеная, в которой и витамины уже скисли. Ничего подобного – во-первых, квашеная капуста так же полезна, как и свежая, во-вторых, полно разновидностей щей из свежей капусты, а в-третьих, есть закарпатский борщ, который именно на кислой капусте и принято варить. Именно борщ, не щи – в нем свекла есть, если уж хочешь отличать борщ от щей, лучше ориентироваться на наличие или отсутствие свеклы. Кроме картошки, в *некоторые борщи идет фасоль* - и в киевский, и в очень своеобразный черниговский, в который и кабачки кладут, и кислые яблочки. Фасоль, разумеется, отваривается заранее и кладется на последней стадии варки. В старинный гетманский борщ даже баклажаны принято класть. Впрочем, Вертинский называл гетманским именно тот рыбный борщ, который я уже упоминал. Но это может быть и риторической фигурой – раз украинское блюдо хорошее, значит, для гетмана готовили, для кого же еще? Народ от этого практически не страдает, поскольку на двух украинцев обычно находятся минимум три гетмана, чем и объясняется наша несколько своеобразная парламентская демократия. Когда-то мой друг-эстонец, чтоб смягчить достаточно резкую дискуссию о своеобразии русско-эстонских межнациональных отношений, рассказал мне анекдот о том, что в аду котлы с эстонцами черти даже не караулят – если кто-то попробует вылезти, свои же обратно за ноги стащат. Я малость посмеялся и, обогащенный новой веселой историей, рассказал ее приятелю в Киеве, а тот сразу возмутился: «При чем тут эстонцы? Это про нас анекдот!» Впрочем, народов постсоциалистических стран, которые, выслушав этот анекдот, не брали сразу же его «на себя», мне обнаружить не удалось. А вот за его пределами – пожалуйста. Может быть, именно в этом и дело?

То же самое, что и в одесском борще, делаем и с пассеровкой: две луковицы, две морковочки, два белых

корешка. Можно добавить и сельдерея, хуже не будет. Пассеруем до легкого цвета, а в уже потушившуюся свеклу томата не кладем – лучше очистим от кожицы и нарубим три помидорки. Чистить можно и по-простому – как яблоко, и по науке – на минуту в кипяток, на минуту в холодную воду, а потом кожица снимается легко и без страданий. Качественная кухня во многом и есть набор таких маленьких хитростей. Сколько таких мелочей надо знать, чтобы приготовить хороший борщ – и что картошку сначала тщательно моют, а потом уж чистят, иначе вкус земли ничем не вытравишь, и что лук надо резать смоченным водой ножом, чтоб не оплакивать помимо желания собственную кулинарную безграмотность, и что толочь что угодно в ступке лучше с каменной солью, а не с «Экстрой», потому что она работает, как абразив, и что молотый черный перец практически никогда не бывает таким ароматным, как перец горошком, и еще много чего, все и не упомнишь. Говорят, что хороший актер тем и отличается от плохого, что у плохого актера двадцать штампов, а у хорошего – тысяча... Вряд ли это так, но что-то в таком подходе есть. Вот и украинская кухня тем и интересна, что ее приемы очень разнообразны, а ассортимент блюд удовлетворит даже самого прожорливого и любопытного едока.

Все готово, теперь добавляем все это в бульон. Сначала капусту с картошкой, потом свеклочку и пассеровку – вот так с двух сковородок в кастрюлю и высыпаем. Помидорка чуточку подождет, пока картошечка подварится – будем готовить еще один коронный номер полтавского борща. Он ведь подается с галушками! Возня, конечно, но пампушки печь еще труднее, так лучше уж давайте постараемся и сделаем все по-человечески. Для галушек нам потребуется 150 граммов муки, лучше гречневой, четверть стакана кипятка и яйцо. Готовится масса для галушек просто: половина муки заваривается кипятком, перемешивается и остужается. А потом уже добавляется яйцо, остальная мука и соль. Можно потом добавить чуточку воды еще, чтоб консистенция полученной массы была, как у густой сметаны. Вот такие галушки и прыгали сами по себе в рот Пасюка в «Ночи перед Рождеством». Вы обратили внимание, как вкусно написаны кулинарные страницы у Гоголя? Это же на одном Петре Петровиче Петухе, не говоря уже о Собакевиче и Коробочке, можно желудочным соком изойти! А о «Старосветских помещиках» я вообще молчу – если бы просто описать приготовление всех тех блюд, которые в этой повести упоминаются, вышла бы кулинарная книга, которая разошлась бы огромным тиражом. Может быть, кто-нибудь напишет? Прочел бы с удовольствием... кстати, Гоголь проявлял интерес к кулинарии

не только как потребитель – он замечательно готовил и обожал угощать собственноручно приготовленными макаронами, блюдом для тех времен новым и необычным. Гоголь как раз и был не просто украинец, но совершенно конкретно полтавчанин и борщел не какой попало, а именно по-полтавски! Давайте и мы попробуем гоголевской еды: Гоголю она не повредила.

Теперь можно заняться галушками, да побыстрей, а то скоро будет готово. Галушки варят просто – в кипящую подсоленную воду бросают тесто маленькой ложечкой, а как всплывут, подхватывают шумовкой и откидывают на дуршлаг. Похлебкин рекомендует последние пять минут поварить их в борще, а другие повара просто кладут галушки прямо в тарелку, с мясом, зеленью и сметаной. В некоторые борщи для пущей сытности даже добавляют мучную подболтку – не советую, вкус это всегда только огрубляет. А полтавский борщ уж точно от этого следует освободить – нежной уточки и галушек для сытности более чем достаточно. С мучными изделиями в украинской кухне работать умеют, и там их много. Любимое тесто – пресное, для кондитерских блюд – в основном песочное, дрожжевое используется в основном для хлебобулочных изделий вроде знаменитой украинской па-ляницы или не менее прославленных бубликов. Кухня с ними выходит чрезвычайно энергетически насыщенная, но, скажем прямо, современным диетическим воззрениям не очень-то отвечающая. После визита в украинский ресторан правильней всего отправиться не домой, а в тренажерный зал – оставить там лишние калории.

Сало с зеленью и чесноком все равно надо натолочь и в кастрюлю в последнюю минуту бросить. После этого опять-таки доводим до кипения и даем настояться. Вроде просто, но своих тонкостей масса. И это только в горячих борщах – а ведь есть немало борщей холодных. Ну, литовский холодный борщ – это скорее свекольник с кефиром, его-то практически и не варят. А очень вкусный криворожский холодный борщ, в который идут и фасоль, как в киевский борщ, и сладкий перец, как в одесский, – это уже борщ настоящий. Очень хорош холодным и легкий постный борщок с сушеными грибами. Чаше ешьте летом холодные борщи – и сытно, и не тяжело! Летом в украинском борще даже сало не всегда уместно, хотя для украинской кухни сама эта фраза кажется кощунственной. Но что поделать – климат в Украине достаточно континентальный, зимой бывают лютые морозы, а летом, особенно около Черного моря, жуткая жарынь. Так что борщ как блюдо, достаточно типичное для Украины, был просто вынужден приспособиться к особенностям климата. В холода – один борщ, в жару – другой. Но все они борщи, и все

блюда украинской кухни, несмотря на потрясающее разнообразие, тоже составляют некую систему, растущую и развивающуюся прямо на наших глазах, – вот уже и компот из киви варить научились...

Вот теперь и подавайте этот борщик по всем правилам – чтоб в каждой тарелке плавал кусок нежного утиного мяса, чтоб сметанка белела, и галушек положить не забудьте. Попробуйте и этот борщ, и приятного вам всем аппетита!

Ингредиенты

Утка, полкочана (маленького) капусты, 5 картофелин, 2 морковки, 2 луковицы, 2 белых корешка, 2 свеклы, головка чеснока, 200 г сала, 3 помидорки, пучок петрушки, пучок укропа, банка сметаны, белый хлеб, масло, уксус, соль, по 7- 8 горошин черного и душистого перца.

Нашей дружбе с Борисом лет эдак пятнадцать, и ничто не смогло ее разрушить: ни телевизионные игры «Брейн ринг», когда я задавал вопросы, а Борис мгновенно на них отвечал (а ведь были случаи, когда я откровенно «засуживал» команды, в которых он играл); ни многолетние игры «Что? Где? Когда?», в которых я как капитан порой мешал Борису блеснуть во всем его великолепии.

Но что особенно важно: не разрушили нашу дружбу и приготовленные мною блюда по рецептам Бориса. Мои друзья, друзья моих друзей, родственники всегда с нетерпением ждут что-нибудь вкусненькое – и не было случая, чтобы рецепт «от Бурды» меня подвел.

Я убедился, что по-прежнему ничто не угрожает нашей дружбе, когда прочитал эту книгу: она так же вкусна и интересна, как и все, что делает Борис Бурда.

Андрей Козлов